CALENDARIO
GEORGICO

COMPILATO E PUBBLICATO

DALLA SOCIETA' AGRARIA

DI TORINO

AD USO DEGLI AGRONOMI DEL PIEMONTE

PER L'ANNO VII E VIII REP.

I DELLA LIBERTA' PIEM.

COI TIPI DI PANE E BARBERIS

DEI MEZZI

DI MINORARE NEL PIEMONTE I DANNI DELLE CARESTÌE, E PRESERVARLO DALLE PENURIE

DISCORSO

DEL D. G. CARLO GIULIO

SEGRETARIO DELLA SOCIETA'

Ignarosque via mecum miseratus agrestes
Ingredere . . . .
Virg. Georg. lib. 1.

De nos cultivateurs viens donc guider les mains,
Et commence par eux le bonheur des humains.
Traduct. par M.r l'Abbé de Lille.

Nei mezzi, dei quali io sono per farvi parola quest' oggi, Socj ornatissimi, onde minorare nel bel nostro paese i mali delle carestíe, e preservarlo forse dagli orrori di rinascenti penurie, io non intendo di venirvi a proporre argomenti, l' efficacia dei

quali a voi possa essere ignota ; poichè io vengo intrattenervi degli inestimabili vantaggi di dilatare maggiormente la coltura di una pianta a voi notissima , fausta alimentatrice d'intere nazioni , adottata felicemente in varie parti del Piemonte, voglio dire la coltura del *solano tuberoso*, *solano mangiabile*, *pomo di terra* , e volgarmente *tartifla* , o *patata*.

Appena mi occorrerà di fare in questo ragionamento alcuna osservazione, nella quale la vostra perizia, sagacità e dottrina nelle cose agrarie , la notizia inoltre delle opere che trattano distesamente di questo prezioso vegetabile , e le estese esatte pratiche cognizioni, che avete anco sperimentalmente acquistato de' varj generi o già coltivati, o che utilmente esserlo potrebbero in Piemonte non mi abbiano prevenuto. Io son ben lungi dal lusingarmi di potere a voi recare alcuna novità di lumi ; io soltanto desidero, che per mezzo vostro meglio illuminati nei loro veraci interessi sieno i Piemontesi agricoltori ; desidero , che questa Società , la quale per tanti titoli è già della sua patria benemerita ad essa maggiormente cara divenga , adoperandosi quanto è in

lei nel conciliare maggiore autorità e peso ad alcune verità sperimentali, dalle quali moltissimo può essere accresciuta la somma de'nostri vantaggi; desidero, che verità di tanta importanza non mai si stanchi di dire, ridire, ripetere nelle varie sue stampe, inculcare altissimamente infino a che da quelle si tragga frutto d'istruzione.

Quando poi io propongo, che sia maggiormente allargato il coltivamento de'così detti pomi di terra, sono lontanissimo dal voler prescrivere, o sbandire alcun'altra coltura già da gran tempo utile fra noi riconosciuta, tanto meno propongo di ricoprire la superficie del Piemonte colle piante del solano tuberoso. Io non vengo a lodare questa pianta a quella guisa, che celebrava taluno il riso, il quale in grazia di esso non voleva più nè seminazione, nè uso di grano. Io lascio tutto intero l'impero a Cerere, solo bramerei, che una porzioncella di poderetto, un angolo di giardino, alcune porche di un orticello, qualche piccolo spazio in una parola di ben scelto terreno dove in vicinanza di fiumi e di ruscelli, dove di erbrosi prati, o di campi, dove in qualche dolce pendìo umidetto di

alcuna collina, dove in grembo a fresche e ombrose valli, dove eziandio in siti non ancora dall'aratro squarciati, a questa preziosissima pianta per chi sa allevarla, fosse consecrata. Desidererei, che in pregio ed estimazione fosse tenuta pari ai vantaggi, che da essa ritrarre si possono, e ritraggono pur tante genti; vorrei, che in que' terreni, i quali con prove esploratrici diligentemente instituite, favorevoli alla di lei coltivazione si riscontrassero più ampiamente fosse propagata, acciocchè in essa si trovasse all'uopo un fausto supplemento alla non rara mancanza del frumento, del grano turco, della segala, come ritrovar si potrebbe nelle castagne, nei fagiuoli, nelle fave, nelle lenticchie, nei piselli, e simiglievoli, se l'abbondanza di questi corrispondesse sempre ai nostri bisogni e desiderj.

Parmi, che niuno di voi vorrà domandarmi qual bisogno si possa avere di dilatar maggiormente, e generalizzar quasi il coltivamento del solano tuberoso nel Piemonte, che ha meritamente la fama di essere così fecondo, cotanto fruttifero, e frumentoso. Non so, se questa domanda potesse

aver maggior peso altre volte. La trista esperienza ci ha pur troppo fatto provare, che gli abitatori di un paese ferace, ubertoso, industriosamente in molte parti coltivato, di un paese certamente fra i più fertili d' Europa, come la sua popolazione ne fa fede, possono tuttavia per la dolorosa riunione d' infauste circostanze, cui non è sempre dato alla saviezza, o potenza umana d' allontanare, o prevenire, possono, dico, essere percossi da carestia, e afflitti, e avvolti da penuria grandissima. E' inutile, che con lugubri colori si richiamino alla memoria immagini atte a funestar le menti, che per noi si rammemori il disordine delle stagioni, le insalubri influenze superiori, le nocevoli vicissitudini dell' aria, l' inclemenza del cielo, i perniziosi soffi di sterilizzanti venti, le gelate brine, la moltitudine, e gli eserciti d' insetti divoratori, il tarlo de' vermini, il flagello delle devastatrici gragnuole, le intempestive pioggie, le ostinate nemiche arsure, e le nebbie delle bionde spiche corroditrici, e le moltiplici malattie de' grani, e le orrende stragi, e gli estermini di tante migliaja di animali dell' agricol-

tura ministri, trucidati da una peste di ancor indomabil ferocia, dovunque alla spopolatrice contagione non furono segnati invarcabili confini, la luttuosa coincidenza di qualche disastrosa guerra, i guasti del nemico ec. Troppo, son troppo noti questi mali, nè io vorrei colla ricordazion loro esasperarne il senso, ed inacerbar gli animi da tanti disastri in questi ultimi tempi miseramente sofferti, ancor tristi. Ma or chi di voi non vede quanto desiderevol cosa sia, che colla nostra sollecitudine meglio addottrinata da' nostri disastri, colla avvedutezza, colla raddoppiata industria, si pensi seriamente di far riparo, e di prevenire il ritorno delle carestie quanto a noi è dato. E voglia il cielo, che di prove cotanto dogliose non si perda inutilmente la memoria, che non rimangano infruttuose, che da' sperimentati danni istessi, e dal non vano timore di riprovarli sia per germogliarne il rimedio consolatore, che ogni agricoltore dica a se stesso: quello che ho sofferto un anno, perchè non potrò soffrirlo un altro? Chi mi assicura, che io non riproverò i medesimi affanni, e se v'ha qualche via di questi

minorare, o antevenire, perchè a quella non avrò ricorso?

Le verità sono certamente sempre verità; ma non sempre si hanno occasioni egualmente opportune a far quelle entrare, e radicare negli animi, non sempre si hanno in questi egualmente favorevoli disposizioni ad accoglierle cortesemente. Le ultime angustie da noi vedute ci debbono persuadere della necessità, d' incoraggiare una coltivazione, la quale ci somministri un supplemento, con cui sovvenire alla mancanza del frumento, della meliga, della segale, delle castagne, de' legumi, in una parola de'frutti, da' quali hanno gli uomini il loro sostentamento.

Parmi cosa certissima, che coltivato più ampiamente il solano tuberoso *, e reso popolare l' uso di ci-

* La pianta, che noi Piemontesi chiamiamo *tartifla*, è il *solanum tuberosum* del Linneo, solano a radici bulbose; il *solanum esculentum tuberosum flore albo* del Tournefort, solano di radice mangiabile, che i Francesi chiamano *Pomi di terra*. Il nome di *patate*, che promiscuamente si dà alla nostra pianta, è assurdo, ed improprio; conciossiachè le *patate*, o *batate* propriamente dette appartengono alla famiglia de' *convolvuli*. Nè

barsene in tutto il Piemonte, presenterebbe un preziosissimo riserbo e per gli uomini, e per molti animali domestici, poichè alla virtù nutribile

---

vuolsi confondere il solano tuberoso colla pianta chiamata *Topinamboug* de' Francesi, dalle radici della quale germinano moltissimi bulbi, ed appartiene alla famiglia degli Elianti (corona solis) ed è l'*Helianthus tuberosus* del Linneo. Questo Elianto tuberoso è pianta originaria d'America, i di cui bulbi furono pure commendati come esculenti, o mangiabili. Sulla collina di Cherasco dalla parte, che riguarda il Tanaro, regione di Meine, ne ho in alcuni luoghi ritrovato numerosissime piante lungo i filari delle viti. Non mi sono dagli abitanti informato, se per nutrimento degli animali, se per loro uso proprio, od altro fine, o mero ornamento colà si ritrovassero. Malgrado tutti gli encomj, che possano essere stati fatti dei bulbi del *topinamboug*, hanno questi un dolciume nauseante, che fa stomaco, e so per per esperienza, che ha prodotto indigestioni, cardialgie, dolori colici, lo che dovrebbe far supporre, che siano perniziosi alla salute degli uomini. La medesima cosa fu osservata dall'eccellente Botanico sig. Ignazio *Molineri*. Il sig. chirurgo *Rossi*, nostro Socio, ha osservato, che in *Sinsano* di lui Patria alcuni uomini rusticani, credendosi mangiare i bulbi del solano tuberoso, avendosi in iscambio ingojati quelli del *topinamboug*, furono sorpresi da vomiti, dolori atroci, diarree, di modo

tutta l' innocenza, anzi salubrità accoppia, che in un alimento sia a desiderarsi. Ella è veramente cosa, la quale fa stupore, che dappoichè sono

che que' provati affanni produssero nelle menti di que' popolani una svantagiosissima idea, e fin' ora inespugnabile avversione all' uso de' pomi di terra, questi dalle bulbose radici dell' Elianto tuberoso non sapendo distinguere. Dubito, che questa sia la pianta, la quale in alcuni luoghi della Germagna è designata col nome di *pero di terra*, di cui è scritto nella eccellente istruzione sopra la coltura de' pomi di terra, stampata nelle memorie, ed osservazioni della Società Economica di Berna dell'anno 1772 essere una specie di Girasole. Osserva l' Autore di quella memoria, che alcuni non vogliono di quella pianta altrimenti sentir a parlare, come di pianta inutile, di frutto acquoso e malsano, lussuriante a segno, che non è più possibile di sgombrarne la terra, e rifiutata da' stessi porci.
Io veramente non sono senza temenza, che i bulbi dei topinamboug anche alle bestie sieno insalubri, ingeneratori di doglie e di diarree. Accertano altri, che ne' vitelli, nelle vacche, ne' buoi cagionano costantemente diarrea, sopprimono la secrezione del latte, e pel continuato uso traggono quegli animali al languore, alla magrezza, alla consonzione. Il signor Marchese *Mosso* si è proposto di volersi con esperienze chiarire degli effetti de' bulbi de' topinamboug nelle bovine, ed altri animali

conosciuti tutti i vantaggi, e i pregi delle bulbose radici di questa pianta, dopochè intere nazioni ne adottarono la coltivazione, e che inoltre da

---

La pianta chiamata col nome di *Batada*, di *Batades*, è nativa delle due Indie, non si coltiva, e non può coltivarsi ne' nostri climi, salvo in stuffe, e non si fa all'aria libera, fuorchè nella calda stagione. I bulbi suoi agguagliano in mole le più grosse radici del rafano. Appartiene alla famiglia dei *convolvuli*, ed è chiamato dal Linneo *Convolvulus Batata.* Il nome dato dagli Spagnuoli di *Battades*, *Battata*, *Ignames*, *Potates*, *Potat*, a una pianta originaria d'America si deve sempre intendere del *Convolvulus Battata*, non mai dei pomi di terra, o nostrale tartifla, alla quale per la somiglievolezza dei bulbi, e non senza violenza fu trasportato il nome di *Patate*.

Per evitare la confusione meglio forse sarebbe d'indicar la nostra tartifla col nome triviale Linneano di solano tuberoso, col quale è indicata e la famiglia, e la specie. Il solano tuberoso (*Pomme de terre*, *Tartifle*) è pianta nativa del Perù, e di altre parti di America, dove si chiamava Papas, e dove oltre all' essere adoperata in varie maniere era anche panizzata, e il pane chiamato *Cunno*, siccome in Giuseppe *Acosta* si può vedere. Il *Parmentier* eternamente benemerito degli uomini in ciò che riguarda la coltivazione, gli usi moltiplici, l'analisi, gl' inestimabili vantaggi di questa pianta, ne di

tutti si sa, come nella Provincia di Susa, nelle Valli di Lanzo, nel territorio di Quassolo particolarmente, di Corio, di Locana, ed altrove con

stingue undici varietà, le quali pretende, che da caratteristiche ben risentite differenze sieno diversificate. Io non particolarizzerò ciascheduna di queste varietà; ciò fu fatto dal lodato Autore, le di cui opere sarebbe a desiderarsi, che fossero tra le mani di tutti gli Agronomi. Altri autori ne distinguono persino sessanta varietà, e più. Io non voglio, e non posso decidere, quali fra codeste sieno costanti, e non soggette a degenerazione, per mutamento di cielo, di suolo, di coltivazione. Le varietà coltivate in generale in varie parti del Piemonte si riducono alle *Rosse*, ed alle *Bianche*. Due varietà di rosse, distingue il *Parmentier*; la *Rossa ritonda*, e la *Rossa allungata*. Ma si è osservata tanta rassomiglianza in tutte quante le parti della pianta di ambedue le varietà, che rimane dubbio se le sieno costanti, ed immutabili, ovvero ad una sola deggiano riferirsi. La bianca coltivata in Piemonte pas quella, che dal Parmentier *Bianca lunga* vien nomata. Fecondissima si è questa, produce bulbi numerosi grossi, di eccellente qualità, intendo principalmente per i bestiami, e si vuole esser quella, che dagli Irlandesi è particolarmente coltivata, ed è anzi in alcuni luoghi designata col nome di *pomo di terra Irlandese*. Rassembra inoltre somigliantissima ad una varietà dal Parmentier nomata *Grosso pomo*

tanto successo, ed utilità è coltivata, dove fornisce un così prezioso, e pregiato nutrimento, mentre una così grande quantità si consuma di tali ra-

---

di terra tempestato di rosso, per essere i bulbi tachettati internamente di alcuni punti rossigni. Questa varietà la più feconda, e producitiva è pure la più volgare ne' mercati di Francia, dove si chiama anco *Pomo di terra delle vacche*, al nutricamento delle quali è in molte parti di quel paese particolarmente destinata. Vi sono però alcune differenze fra queste varietà. Nella bianca nostrale (almeno in varie parti) il color delle foglie è d'un verde più cupo, piccolissimo il fiore, bianco, profundamente frastagliato, i bulbi senza quelle rossigne tacherelle. Di qualunque però varietà di solano tuberoso si tratti, ben male a proposito furono chiamati i suoi bulbi *Tartuffi bianchi*, *Tartuffi rossi* (Truffe blanche, Truffe rouge,) mentre a tutti dovrebbe esser palese, qual enorme distanza passi tra la natura de' Tartuffi, sostanze fungose, informi, criptogamiche, che hanno cioè nè steli, ne foglie, nè radici, nè fiori, nè semi, nè parte niuna della generazione apparente, e il solano tuberoso. Le specie, che nel 1772 si coltivavano nella Svizzera erano la *Lunga bianca*, la *Lunga rossa*, la *Rossa ritonda*; le quali costituiscono le varietà generalmente nella Savoja coltivate, e di cui sono così entusiasti, è mangiatori, e lodatori gli Allobrogi. Sono però assicurato, che esisteva nella Savoja una varietà di bianche agli ne[illegible]

dici in questa capitale sia quasi interamente negletta in presso che tutte le altre Provincie. Ma qual fatale pregiudizio s'oppose fin'ora alla sua coltivazione?

---

mini, ed ai bestiami perniciosa, lo che vuolsi ben considerare, acciocchè il danno di una sola varietà (seppure anche nella Savoja da alcuni buoni, e grossi montanaj non fu l' *Elianto tuberoso*, col *Solano tuberoso* confuso) sopra tutte non sia rigettato. Io non so, che di tali ne esistano in Piemonte, ma ne cercherò sollecitamente, e se mai ne esistessero, a voi le farò conoscere, ed ai Piemontesi agronomi.

L'autore della citata istruzione fra le memorie della Società economica di Berna si procurò pomi di terra da molte regioni di Europa. Fra le ricevute ne trovo alcune, le quali non a varietà di una medesima specie di pianta dal clima nate, e dal coltivamento, ma sibbene a specie affatto diverse vuol doversi riferite, e tali credeva, che fossero pomi di terra da esso ricevuti, di color *bianco o latteo*, di *bianco più cupo*, di *color cinerognolo*, di *color griggio di lino*, di *porpora sfumato*, di *bel turchino*, d *pelle nerognola*, *marmoreggiati dentro*, per nulla dire delle differenze riscontrate ne' fiori, negli steli, e nelle foglie, bigie, giallognole, violate o di altro colore. Quelle che riscontro migliori con esperienze fatte nell' Elvezia, sono principalmente le *Rosse di Manheim*, maturanti al s. Giacomo, e producenti bulbi del peso di tre in quattro oncie; le *Rosse*

Forse l'insalubrità sua, il cattivo gusto, la pochezza di virtù nutritiva, altre spregievoli qualità? Il più utile tributo però, che il nuovo mondo ab-

---

della Franconia, ottime, e non degeneranti. In un foglio ebdomadario Inglese si legge, che fu nel 1766 trasportata nell' Inghilterra una nuova specie di pomi di terra rossi, i quali crescevano al peso di otto o nove libbre Inglesi, e che un gentiluomo di quella nazione di cinque, o sei bulbi ne aveva raccolto quindici misure del peso di cinquanta e più libbre Inglesi per ciascuna misura. Tal gentiluomo era Gioanni *Hovvard* di Cardington di Bedfortshire. Assicurò *Hovvard*, che rendevano il *cento venti per uno*, che dell' altre erano assai più dolci, al bestiame più grate. Produssero questi nella Svizzera da cinquanta a sessanta per uno, la grossezza ordinaria era tra le tre, a cinque oncie Svizzere, alcune di una, di due e di tre libbre. Coloro che n' ebbero contezza, si diedero premura di propagarli. Questa varietà resiste meglio al freddo, si alzano i bulbi verso la superficie della terra, ed alcuni rimangono scoperti, il loro gusto è più squisito, da un' oncia in peso se ne ottennero seicento, sedeci o diciasette libbre in peso. Impiegando gli occhi delle più grosse, se ne ottengono parimenti de' più grossi, è mangiabile al s. Giacomo, ed ha fruttificato felicemente anche in terreni ghiajosi e pieni di ciottoli. Gialle d' Irlanda, di fecondità mediocre, di gusto eccellente, esquisito, si sospettano portate dal Chilì,

bia all' antico fatto, osserva con ragione Parmentier, si è questo vegetabile, il quale fra la innumerevole quantità di piante, di cui la immensità della terra è vestita, niuna ancora si è discoperta, la quale dopo il frumento, il riso, la segala, l' orzo, il grano turco, sia maggiormente meritevole delle nostre cure, della nostra coltura, de' nostri omaggi, in qualunque maniera essa voglia riguardarsi. Questa è pur quella, che alligna felicemente, e prospera in ambi i continenti; questa sparse la natura in tante isole, che nella immensità del mare del Sud, e altrove s' incontrano, dove gli uomini di selvaggia, e ferina vita, delle arti di avanzata agricoltura ignari, trovano in questa una parte del nutrimento, che loro offre spontaneamente il terreno. Questa non possono distruggere le gragnuole; questa assai meno si risente della inclemen-

felicissimo clima, nel quale riescono di sapore delicatissimo, e sono preferte al miglior pane di frumento di quelle contrade. Hanno riuscito nella Svizzera, spero, che alligne- rebbero anche in Piemonte. Taluno mi suppone, che una varietà di gialle sia coltivata nel territorio di Susa. Sarebbero mai esse originarie dell' Elvezia, o dell' Irlanda?

za delle meteore, teme questa assai meno tutti gli altri sinistri, che spesso abbattono in pochi momenti l'onor de' campi, distruggono la speranza degli agricoltori, il sostentamento di intere popolazioni; si crede questa alla moltiplicazione umana talmente favorevole da sagaci osservatori, e profondi economisti, che l'accresciuta popolazione d'Irlanda dopo l'introdotto suo coltivamento, in cui, passata l'infanzia, forma quasi l' unico nutrimento, ad essa principalmente viene ascritta; essa è preservatrice di malattie, che il continuo uso, o abuso de' legumi può produrre; da questa non si hanno negli anni di grande carestia a paventare per l' umana salute que'danni, i quali sventuratamente da impuro frumento, o immaturo, o che abbia sorbollito, da grano, cui sia frammisto il lolio, o sia stato tarlato da gorgoglioni, dalle tignuole, ed altri animali roditori, e imbrattato l'abbiano, e pieno di loro spoglie, ed immondezze; da grano, o da farine, cui la frode, il monopólio, la rapace perversità, l' esecrabil fame dell' oro, che si fa giuoco della miseria, ed infelicità degli uomini, sostanze, o semi di varie maniere frammischia

alla umana salute perniziose, sogliono pullulare, dei quali una lunga serie potrei tessere da di fede degnissimi, ed attentissimi osservatori veduti. Questa è egualmente nutritiva per gli uomini, per le mandre, ai polami, ad altri domestici animali; dall'uso di questa ne viene negli uomini forza, sanità, robustezza, che robusti, forti, pieni di vigore sono gli abitatori delle settentrionali parti delle Gallie, di moltissime provincie di Lamagna, della Elvezia, di Savoja, e di varie regioni del nostro paese, nelle quali nell' inverno principalmente somministra non piccola parte di nutricamento a'robusti montanari durissimi; attissima è poi questa nel cominciamento de' dissodamenti a migliorare i terreni, prosperante eziandio in arenosi siti, e morti sabbioni, conciossiachè nelle sterili, ed infelici pianure chiamate des *sablons*, e di *grênelle*, come dall'esperienza risulta, e fa osservare opportunamente il lodato Parmentier, malgrado il disfavore delle più contrarie circostanze, provò egregiamente.

Ho accennato la salubrità di questo cibo, il quale, crede il celebre *Tissot*, preferibile al mais, al miglio, persi-

no al riso, siccome in una lettera al D.r *Hirzel* si può vedere. E nel trattato delle malattie dei nervi narra, siccome alcune donne, le quali non potevano sofferire alcun legume per la debolezza grande di stomaco, digerivano benissimo i pomi di terra, sostanza, di cui secondo l'asserzione di quel famoso Medico, si può generalmente mangiarne una quantità grande, senza risentirne alcun incomodo. E *Sigauld* medico della facoltà di Parigi ha osservato, che da questo alimento era nelle nodrici accresciuta la quantità del latte; osservazione, la quale da più d' uno fu medesimamente negli animali fatta.

E proseguendo a dimostrare l'utilità grandissima, *starei quasi per dire la necessità* di dilatare più ampiamente la coltivazione de' pomi di terra, dico, che per essa possiamo assicurarci, ed avere in serbo, con che alla mancanza del frumento, della meliga, della segale supplire; e questo in quelle regioni massimamente, nelle quali per la minore feracità del terreno, e la meno benigna natura del clima, scarso si è il prodotto di que' frutti, o vero per le gragnuole devastatrici, e troppo frequenti, per lo turbamento delle

stagioni, e l'inclemenza dell' aria, avaro riesce. Troppo è a voi noto, siccome alcune provincie del Piemonte, e molti luoghi loro ai disastri delle gragnuole sono soggettissimi, cui è troppo necessario recar riparo. Tali sono il Canavese, il Biellese, ed altre contrade, e tante collinose, e montanesche regioni, gli abitanti delle quali quando viene a scapitare la ricolta della segale, delle castagne, si trovano esposti al gravissimo rischio, o alla certezza di penuria.

Chi può dire allora, a quali lagrimosi estremi siano condotti que' miseri montanari? Fra i molti luttuosi esempj, che io recar ne potrei, non posso altrimenti passarne sotto silenzio uno stato descritto dalla eloquente penna del professor *Vigo* che concerne la di lui patria, la popolosa terra di *Corio*, patria pure dell'architetto *Audo*, della Società nostra cotanto benemerito; piacciavi udire la descrizione, che degli effetti dell' estrema penuria, che afflisse quella popolazione (e quante, e quant' altre non furono ridotte a egualmente lagrimevol stato!) dagli elegantissimi versi, di sapor Virgiliano, del nitidissimo suo Poema, *tubera terræ*, trasportò nella Toscana favella il lodato Professore.

« Sebbene, ahi quanto spesso, e in quanto fosch.
« Giorni una volta, e vostra prole, e voi
« Astretti foste di cacciar la fiera
« Fame con questi sì spregiati frutti!
« Perocchè avendo tutti i campi, appena
« La semenza affidata, e nulla più,
« Rendendo i voti de' padron deluso
« In ogni parte, e le speranze altrui.
« E del vitto comune avari essendo,
« Che non fe' allora soffrir la dura
« Penuria sotto agl' infelici tetti
« I miseri mortali in essi nati?
« Vid' io non pochi, che crudeli gli astri
« Chiamavan, e i destin, perchè dal gelo
« Troppo tardi disciolti, e dalle brine
« I prati intorno, anche non magri, d' erbe
« Loro non eran assai larghi, ond' essi,
« Quasi fiere, pascendosi la vita
« Trarre potesser, sospirando innanzi;
« E più cose, che pria non viste mai
« Fur su le mense de' mortali, io vidi,
« E ricercarsi avidamente, e cibo
« Farsi di molti. E già tra quei, cui dura
« Povertade premea, quelli felice
« A se stesso sembrava, e di sua sorte
« Già lieto (ahi lasso!) si tenea chiunque
« Con sì fatti tartufi, di tal nome
« Non degni, e per l' inverno in serbo posti,
« E pel bel tempo, che vien dopo lui,
« Potea la fame saziare, o almeno,
« Empiendone il digiun ventre, gabbarla.
« Questi il pane supplivano, ammolliti
« Dal fuoco, e dipelati, agl' infelici;
« Questi la polta, e le vivande tutte:
« Con questi spesso al cammin freddo intorno
« La turba lagrimosa de' fanciulli

« Di ria fame gli stimoli ripsesse.
« Di tal cibo pasciuto i mesti suoi
« Campi sarchiava con pesanti rastri
« Il contadino mille prieghi e voti
« Al ciel porgendo; e pace eterna tutti
« Pregavano a colui che sparse il primo
« Ne' nostri monti di tal frutto il seme
« Da stranieri e lontan lidi recato,
« E che l' uso insegnonne, e la maniera
« Di seminarlo; ed il suo nome al cielo
« Alzavano dicendo, ora conforto
« Rimaner alla misera lor vita,
« Mercè di lui; e quando ria gragnuola
« Fa delle biade orrido scempio, e acerbo,
« O la golpe consumale, o l' arsura,
« O la soverchia pioggia fa, che al suolo
« Pieghin pallide il capo, allor restare
« Tuttavia qualche speme agl' inf lici
« Ne' duri casi; perocchè tai frutti
« Altamente dal suolo ricoperti
« Menan sicuri i loro giorni, e nulla
« Del ciel gli oltraggi, nulla le minacce
« Temono, nulla del fier coro i soffi;
« E nel profondo suo gran sen la madre.
« Che lor dà l' alimento, li ripara.

Nè crediate già, Socj dottissimi, che esagerazioni le sian queste di poetiche amplificatrici penne, conciossiachè quello che ebbe quel venerato mio maestro il dolore di vedere quant' altri non videro, a me pure più d' una volta, toccò il rammarico di mirare, e in più d' un

luogo così angoscioso spettacolo. Nel dechinar del verno, come prima cominciavano ad esser destate, e pullulare ne' siti incolti lungo le siepaglie, lungo i ciglioni dei campi, lungo le sponde de' fiumi, e de' ruscelli, su per le costiere dei colli, le giovani erbe primaticcie, vid' io donne, e fanciulli, e vecchiarelli scarni, rifiniti, dal supplicio della fame tormentatrice agitati andare in cerca di quelle, e la cicoria selvatica, e il raponcolo, e la Oenotera avidamente sbarbicar dal suolo, e quasi disputarsi fra loro! queste erbe poi, e queste radiche facevano cuocere in acqua, e ben avventurosi si credevano coloro, i quali a quella bollitura degna tutto al più di majali, e di buoi, poca crusca mescer poteano, ovver farina, e con essa calmare gli stimoli della rabbiosa fame, e i tormenti del vuoto ventricolo!

Quis talia fando temperet a lacrymis!

E certo si potrebbero qui interrogar con Ugolino quei cuori di selce, i quali potessero essere spettatori di sì miserando spettacolo, con ciglio asciutto, od insensibili alla ricordazione di sì fatti mali.

E se non piangi, di che pianger suoli?

Ora io domando se quei meschini sarebbero stati ridotti a così fatali estremi, se presso loro la coltivazione del solano tuberoso fosse già stata ampiamente distesa, se una porzione di poderetto a quella avessero saputo consecrare? Oh quanti schizzinosi a segno, che disprezzavano superbamente il solano tuberoso, che avrebber creduto avvilirsi col far pasto de' bulbi di esso, de' quai fa pur tanto uso quanto v' ha di più gentile nell' Inghilterra, nell' Irlanda, nell' Elvezia, ed altrove, furono poi veduti ne'gravi tempi di carestia costretti a dividere co' quadrupedi poche, e tristi, e aride erbaccie ne'mucchi del secco fieno raccolte, o infra gli stecchi, o di sotto la neve con pena sterpate! Domando inoltre, se a quella maniera, che nelle nostre radici ritrovarono gli abitatori di Corio, e d'altre parti un efficace riparo all'angosciosa penuria, sì non lo avrebbero egualmente ritrovato tutte quelle altre popolazioni, cui la natura del clima, la somiglianza di situazione può minacciare eguali danni, o recar eguali disastri, se profittando della analogia delle località, della rassomiglianza de' terreni, della antivedenza, ed indu-

stria de' montanari di Corio, il loro fruttifero esempio preso sollecitamente avessero ad imitare?

L' esperienza de' danni sofferti prima della introdotta coltivazione del solano tuberoso, i fausti ajuti in essa ritrovati tanto poterono sopra gli abitatori di Corio, che di settecento, e più famiglie, cinquanta se ne potranno appena numerare, le quali una porzione di acconcio terreno a questa salutifera coltivazione non impieghino annualmente. Possa questo esempio essere fruttifero a tante altre popolazioni, o ottenebrate da pregiudizj, o ignare, ed incapaci di apprezzare degnamente gl' immanchevoli soccorsi, che ne' benefici pomi di terra verrebbero ad assicurarsi!

E' noto in quali strettezze, come molte parti del Piemonte sì principalmente siano state nell' anno passato avvolte le montanesche regioni per la infausta riunione di molte infelici circostanze, le quali troppo doloroso fora a ricordare. Fu osservato da acuti speculatori, che ne' turbamenti avvenuti nelle valli di Lanzo per la scarsità, e carezza de' viveri, niun abitante di Coazzolo ebbe parte. Quietissimi si tennero quegli alpigiani ne'

loro abituri, e ritrovarono ne' pomi di terra, di cui abbondano, un felice supplemento alla mancanza della meliga, e di altri generi.

Che se una reiterata, e lunga serie d' osservazioni dimostrasse pur vera quell'asserzione, che nelle opere di più d' un autore si legge, essere il prodotto del *solano tuberoso* più abbondante in generale in quegli anni difficili, e disastrosi, nei quali più scarso è il prodotto del frumento, della meliga, della segale; qual nuova cagione di ammirare, di benedire la benefica provvidenza, la quale alla grandezza de' minacciati mali con benigna mano somministrar vuole a chi sa ajutarsene preservatori rimedj egualmente efficaci! Permettetemi alcune brevissime osservazioni, le quali nel medesimo tempo, che potranno animare i nostri contadini al dilatamento di questa coltivazione, serviranno di risposta ad alcune obbiezioni, le quali contro di essa ho udito farsi; non che io voglia risolvere in questo discorso tutte le difficoltà, che l' ignoranza, o il pregiudizio ha vanamente messo in campo contro il coltivamento del solano tuberoso. Fu questo vit-

toriosamente fatto dal Parmentier *, e poco io avrei ad aggiungere allo scritto da quell' eccellente autore.

Nell'accresciuto prodotto del solano tuberoso crederonsi fondati alcuni a temere, che avesse a diminuirsi il valore del grāno, e in conseguenza la rendita de' frumentosi terreni; ebbero temenza, che qualora avesse questo genere di coltivamento il più alto segno di prosperità, di floridezza aggiunto, qualora più familiare, universal quasi fosse diventato l' uso di pascersi in parte de' *pomi di terra*, la coltura del frumento, e delle altre piante cereali potesse soffrire scapito grande, e ricever oltraggio. Ma qual ragionevol fondamento a sì fatti scrupoli? La coltivazione del frumento riunisce visibilmente una somma di tanti vantaggi, sotto qualunque aspetto la si voglia riguardare, che vane sono queste paure. Il frumento in assai

* Recherches sur les végétaux nourrissans, qui dans les tems de disette peuvent remplacer les alimens ordinaires, avec des nouvelles observations sur la culture des pommes de terre. *Paris* 1781 *de l Imprimerie Roy.* 1 *vol. in* 8.

Dalla pag. 477 sino alla 573 si propongono, e sono rifiutate venticinque obbiezioni.

più luoghi prosperante, che si può in lontani paesi esportare, di cui per molti anni si può far canova, e che fra tutte le panizzabili sostanze è in grado sommo la più eccellente, avrà costantemente l'impero.

Ma tale fosse pure nostra ventura, che grazie al supplemento trovato nella benefica pianta del solano tuberoso, minorasse l'interna consumazione del frumento, chi non vede, che sarebbe il Piemonte liberato dalla cruda necessità di condurre da stranieri paesi con enormi somme di denaro enormi quantità di grano, con cui provvedere all'interna mancanza negli anni più difficili, e disastrosi? Chi di voi ignora le immense somme dal Governo sagrificate nell'anno scorso per provvedere di grano il Piemonte? Chi ignora a quai mali, e rovine possa essere esposto un paese da grave penuria oppresso? Chi non vede, che negli anni di grano più abbondevoli si avrebbe il mezzo di fornirne agli stranieri una quantità sovrabbondante a' nostri bisogni, la quale esportazione, oltre l'accresciuta somma del denaro importato, conserverebbe eziandio un certo equilibrio riguardo al prezzo del grano, e degli altri ge-

neri, sufficiente a fornire alle spese, a pagare i lavori, a soddisfare le imposizioni, a somministrare una rendita disponibile.

Nemmeno si tema, che il dilatamento di questa coltivazione sia per avvilirne il frutto, e che la tenuità del di lui prezzo non sia per supplire alla somma delle spese necessarie per i lavori, e le concimazioni, e fornire un discreto guadagno; mentre olrre che la totalità del prodotto sorpasserà la modicità delle spese, è desiderevole il dilatamento di questa coltivazione principalmente per assicurarsi un supplemento, a cui ricorrere nella scarsezza di altri generi, di cui valersi nella loro abbondanza, onde quelli poter vendere, od esportare. Ma non convien circoscrivere i vantaggi di questa coltura, ai soli mezzi di provvedere in parte al sostentamento degli uomini; convien riflettere pur anco quanta sia l'eccellenza de' pomi di terra pel nutrimento dei bestiami, al quale tanta parte ne è consumata in tanti stranieri paesi, ed anche in alcuni luoghi fra noi; convien riflettere essere piacevole, salutare alle mandre, ingeneratore di maggiore copia di latte nelle vacche, e

che al nutrimento loro non solo i bulbi, ma gli steli, e le foglie servono pur anco efficacemente. Riflettiamo qual vantaggio immenso quindi sarebbe per ritrarsi, potendosi alimentare mandre egualmente numerose, anzi moltiplicare, senza che sia necessario i campi destinati a Cerere volgere a prato, dei quali manca in molti luoghi la necessaria proporzione, i quali sono in non pochi altri tenuti con infelice governo. Pensiamo, che nella temuta bassezza del prezzo saravvi un vantaggio grandissimo per le povere persone prive di beni, e addette a' lavori di esilissimo guadagno. Pensiamo a tante persone ridotte anche da non meritata indigenza alla trista necessità di vivere dell' umiliante mestiere di mendicare a carico de' pubblici, e de' privati; pensiamo a tante altre dalla disperata povertà gettate nel sentiero del delitto e dell' infamia! *

* Sembrami, che dilatandosi questo coltivamento, una parte di quel soccorso, che agli indigenti e mendicanti, con pane, con minestre, dalle umane e caritatevoli persone si suole distribuire, si potrebbe cangiare in una dose di patate, ora cotte in acqua con poco sale, ora in forno, ora miste ad altre

Nemmeno possono accusarsi i *pomi di terra* d' insalubrità. Io porto opinione, che cotti in forno, o sotto le ceneri, più salutari sieno de' fagiuoli, delle lenticchie, delle fave, de' ceci, e fors' anche delle castagne, i quali generi però io non intendo di voler disprezzare, o proscrivere. Nè per liberare queste radici dal sospetto di insalubrità, emmi necessario ricorrere a molti argomenti, come da parecchi insigni scrittori, e segnatamente dalla dottissima, e celebratissima Società Reale di Medicina di Parigi fu fatto. Oltre a ciò, che di sopra abbiamo già toccato per giustificare queste radici dalle indotte, o maliziose accuse, e dalle ignare menti volgari sgombrar le vane paure, l' esperienza che tuttodì abbiamo sott' occhio nei territorj di Corio, nelle valli di Lanzo,

sostanze, e ridotte in minestra. Si può vedere nella Biblioteca Britannica la descrizione, e gli ingredienti d una minestra chiamata eco nomica (soupe œconomique) praticata in un ritiro di Monaco nella Baviera di alcune migliaja di persone, nella quale si fa entrare buona dose di patate, e con la quale si può, in caso di somme angustie, nutricare una persona con una spesa non maggiore in ciascheduno giorno di un soldo.

nei dintorni di Susa, l'estesissimo conosciuto uso che di esse si fa nella Savoja, e in altri paesi tanti, che vantar possono meritamente bellissime razze d'uomini, somministra un'ampia riprova, ed una indubitabile conferma della salubrità loro.

Una più fondata obbiezione, qualora non si facciano le necessarie distinzioni, si è la difficoltà di far allignare il solano tuberoso con frutto dappertutto. Certo non tutti i terreni ad essa sono adattati, non i troppo fitti, e compatti, non gli argillosi, non i cretosi, non i tuffacei, non tutti quelli, i quali nelle estive arsure si stivano, s'indurano, si fendono, e nei quali l'indurita terra o non permette a' molli, e teneri bulbi lo svolgersi, e dilatarsi liberamente, o di soffogamento minacciali. Ma qual necessità, che in ogni luogo alligni, e fruttifichi? E qual territorio per avventura havvi ne' collinosi siti principalmente, e montaneschi, nella vastità dei quali parecchi terreni al coltivamento della nostra pianta adattati, non sieno per ritrovarsi leggieri, soffici, non troppo magri, non troppo pingui, freschi bensì, umidetti, non acquosi, mobili, o sparsi di minutissima rena?

Qualora poi in terreni favorevoli sia coltivato il solano tuberoso, siccome in altre regioni ampia ne è la raccolta, fruttifero similmente ne sarebbe nel nostro Piemonte il prodotto, se a dovere governato, se nè eccessivamente, nè troppo parcamente letaminati i terreni, se sarchiati, e mondati massime dalle divoratrici erbe, se osservate in una parola sieno quelle regole, e circospezioni, che da migliori agronomi furono sperimentalmente trovate le migliori, e inculcate in molte stampe.

A' moltissimi è noto quanto grande sia la fecondità di questa pianta, e sanno come il di lei prodotto supera quello di tutti gli altri generi conosciuti. Maravigliosi esempli in molte opere periodiche leggiamo della straordinaria sua moltiplicazione. Leggiamo, che un bulbo solo fornito di uno, o due occhi oltre ai trecento ne produsse tra la grossezza del pugno di un uomo, e quella d'un uovo di colombo. Il Barone di s. *Hillaire* osservò in Francia, che da una sola radice isolata, e diligentemente coltivata germinarono, e crebbero novecento ottantasei bulbi, i quali per la metà erano, a dir il vero, assai pic-

colini. L'Inglese signor *Hovvard* gentiluomo di Chardingtson ottenne alcuni bulbi del peso di nove libbre. Alcune Società d'agricoltura mosse dalla lodevole intenzione d'incoraggiare la coltivazione di pianta così preziosa accordarono premj agli uni, per aver raccolto otto mille libbre di pomi di terra nella estensione di terreno non maggiore di un' acre, da cui si solevano ricavare mille libbre al più di orzo, o di altra specie di grano; ad altri per aver ottenuto in un terreno arenoso di mediocrissima qualità cinquanta séptiers Francesi, il quale non avrebbe restituito ai coloni la quantità di grano nella semente impiegata. Leggiamo, che un solo bulbo, il quale pesava venti oncie, e fornito era di ventidue occhi, o germi, fruttò quattrocento sessanta quattro libbre di sedici oncie. Questi portentosi esempli di straordinaria moltiplicazione fecero dire a un esperto coltivatore, che se da un solo bulbo fossero stati divelti tutti gli occhi, affidati alla terra colla distanza di quattro piedi, tagliati gli steli, e i tralci, che ne germoglierebbero, e ripiantati con quell' unico bulbo, sariasi potuto vestire di piante l' ottava parte di una giornata.

Quando però vogliamo calcolare, e ridurre a giusti limiti la moltiplicazione di questa pianta, non conviene ridursi a poche esperienze particolari, o fatte in giardini, o in ottimi scelti terreni con estraordinaria cura, e diligenza, nè si può sempre trasportare a' grandi estensioni i risultati di poche esperienze quà e là parzialmente istituite. Quante piante in certi luoghi, ed in certe circostanze producono maravigliosa copia di semi, ovver di frutti! Più di sessanta spiche mi occorse di vedere levate da una sola radice, in ciascheduna delle quali ho contato tra le quarantacinque, e cinquanta granella. Ma da questo esempio particolare si può forse argomentare il prodotto medio del grano nella vastità de' campi? E d' altra parte secondo la varietà dei terreni più o meno acconci, secondo la diversa preparazion loro, e i varj metodi di coltura, e la tempera dell' aria, e l' influenza delle meteore, e la quantità indefinita, e la stagione delle pioggie, o la siccità secondo la natura del clima, l' industria degli agricoltori, la mancanza, o la moltitudine di voraci insetti, ed altre molte circostanze, ben si compren-

de in quante maniere variar possa la proporzione del prodotto della nostra pianta. Lasciando adunque da parte quelle, che sono prove di fecondità rarissima, accennerò soltanto alcuni calcoli, ai quali in generale in terreni di lodevole qualità, e con adatta coltura governati, la media del prodotto più comune corrisponde, o s' accosta più, o meno.

I pomi di terra bianchi, dice *Parmentier* in buon fondo, abbenchè in ogni anno non somministrino un prodotto egualmente abbondante, ciò nondimeno tutte le cose stando uguali, suol essere in generale dieci volte maggiore del prodotto di qualunque altro grano; che si coltivi nell' Europa, non contando il raccolto di altri vegetabili, che tra mezzo le file del solano tuberoso si possono allevare.

' Un campo di pomi di terra, scri-
' ve nelle ricerche sopra la ricchezza
' delle nazioni il celebre *Smith*, non pro-
' duce minor copia di alimento di
' un campo di riso, e assai più ne
' produce di un campo di frumento.
' Un' *acre* * in esempio somministrerà

* Si consulti il Calendario del 1791 per sapere la proporzione dell' *Acre* Inglese alla *Giornata* Piemontese.

' dodici mille libbre di pomi di ter-
' ra, e due mille soltanto di frumento.
' Vero è, che la qualità nutritiva di
' queste due piante non è proporzio-
' nale al peso, e ciò a cagione della
' natura acquosa dei pomi di terra.
' Supponiamo tuttavia, che la metà
' del peso di queste radici sia mera
' acqua, rimaranno ancora sei mille
' libbre di nutrimento sodo, una quan-
' tità cioè triplice di quella, che
' egual porzione di terreno frumen-
' tario somministra. La spesa per col-
' tivare i pomi di terra è minore, e
' il lavoro, che si fa colla vanga, e
' gli altri lavori, che esigono i pomi
' di terra, sono piucchè compensati
' dal riposo, che si lascia general-
' mente ai terreni frumentosi. Se
' giammai questa radice divenisse in
' alcune parti d' Europa il comunal
' alimento del popolo, siccome lo è
' in alcuni paesi il riso; se ugual
' porzione di terreni fosse per essa
' impiegata, come lo è per lo fru-
' mento, ed altri grani, una eguale
' quantità di terreno alimenterebbe
' una quantità maggiore di uomini,
' la popolazione sarebbe accresciuta,
' maggiori diverrebber le rendite. Mi
' è stato detto, che in certe parti

' del Lencheshire si pretendeva, che
' il pane di semola, di avena, un
' alimento fosse più nutrichev le
' alle laboriose persone, che il pa-
' ne di frumento; e la medesima
' cosa intesi spesso ripetersi nella
' Scozia. Io però ho qualche motivo
' di dubitare della veracità di questa
' asserzione. Lo Scozzese popolaccio,
' il quale si nodrisce con pane pre-
' parato con semola d' avena, men
' bello, e men robusto si è, che il
' basso popolo Inglese, il quale con
' pane di frumento si alimenta; que-
' sta differenza però non si osserva
' nelle più agiate persone dei due
' Regni; esperienza, la quale par-
' rebbe provare, che il nutrimento
' del basso popolo Scozzese meno
' conviene alla umana costituzione,
' che l' alimento del basso popolo
' Inglese. Lo stesso non convien già
' dire in riguardo ai pomi di terra.
' Si dice, che i Portantini, coloro,
' che scaricano il carbone, e quelle
' sgraziate baldracche, le quali vivo-
' no di prostituzione a Londra, siano
' per la massima parte uscite dalla
' feccia della plebaglia Irlandese, la
' quale si nutrica di questa radice.
' Quegli uomini sono forse i più vi-

' gorosi, e quelle donne le più leg-
' giadre di tutto l' Impero Brittanico,
' prova decisiva, che questo alimento
' contiene sughi nutribili molto, e
' propizi alla sana costituzione degli
' uomini. *

Ritorniamo al prodotto de' pomi di terra nel Piemonte. ' Si seminano,
' mi scrive il lodato Professor *Vigo*,
' in due tempi dell' anno, cioè nel
' principio della primavera, e sulla

* Molte sono le famiglie nella valle di Lanzo, che vivono quasi interamente di tartifle; ecco il princip. l nutrimento di un buon terzo degli abitanti di Monastero, e di Coassolo. Fanno bollire in una pentola i pomi di terra, li spogliano della loro pellicola, tritanli ben bene, mettonli di nuovo al fuoco con sufficiente dose d' acqua, ed aggiugnendovi un terzo di farina di meliga ne fanno una competentemente consistente polenta. Se la famiglia è tanto agiata da poter mantenere una vacca, che somministri un po' di latte da mescolarvi insieme, non desidera di più. I maggiormente poveri poi del solo siero contentansi. E' questo il più ordinario cibo dell' inverno, e di buona parte della primavera, e qua i di tutto l' anno, se l' infelicità de'tempi non permette loro provvedersene altro, come a moltissimi accade. Eppure queste persone sono robuste, membrute, delle fatiche sofferenti nè più, nè meno, come generalmente lo sono gli altri montanari.

‘ fine di Giugno , dopochè si son ta-
‘ gliate le messi *.

‘ Per seminarne una giornata di ter-
‘ reno si impiegano ordinariamente
‘ sei giornate di un contadino , cioè
‘ quattro per preparare il terreno , e
‘ due per seminare , ossia per pian-
‘ tare le fettuccie delle patate , ed il
‘ terreno vuol esser ben concimato ,
‘ e però si richiedono quindici carrate
‘ di letame circa da rubbi sessanta ca-
‘ duna.

‘ Il prodotto di una giornata, quan-
‘ do il tempo è stato favorevole , co-
‘ me in quest' anno , suol essere di
‘ novecento rubbi circa. Fatta una co-
‘ mune di anni dieci , si può dire di
‘ settecento.

‘ In Corio da molti anni in qua ose-
‘ rei dire, che di settecento, e più fa-

---

* Anche nel territorio di Coassolo , e di Monastero vi sono molti , che ne seminano dopo la ricolta del grano , e si raccolgono poi sul principio di novembre , prima che vi sia pericolo di gelo , il quale le guasta , e dispone a corrompersi. Un signore mio amico mi disse , che due anni fa dopo la messe, avendo seminato delle patate in un suo campo di settanta in settantacinque tavole , vendutele ne ritirò la somma in contanti di lire 300 e più. (Nota del sig. N. N.)

' miglie, che ci sono, appena cinquanta siano quelle, che non ne seminano.

' Due sono le qualità delle patate, cioè rosse, migliori pel gusto, ma non per la rendita; e le bianche, le quali fruttano assai più *.

' Dicesi, che in Locana, terra confinante con la nostra, dalla quale Corio ne riconosce i primi semi, come pur anche molte, e fors'anche tutte le altre terre del Canavese da quache tempo in qua, ve n' abbia delle negnole; ma intorno a ciò non posso darle altra contezza.

Nei terreni del Torrione della Ra-

* Le patate più pregiate, più coltivate, e credute più salutari per gli uomini, ed animali domestici sono le rosse. Le bianche sono più fruttifere. Ma mi dicono, che oltre l'esser meno saporite, come tutti sanno, cagionano non so qual noja, e gravezza nel digerirle a chi ne fa suo cibo principale. Sono perciò le bianche assai inferiori di prezzo. Se le rosse si vendono soldi 50 il rubbo, le bianche si vendono soldi 30 circa. Il prodotto medio preso sopra una decina d' anni per ciascheduna giornata viene calcolato a settecento cinquanta rubbi abbondantemente piuttosto, che meno. Un' intera famiglia quantunque numerosa con tanto di tartifle, quanto ne produce una giornata, è sicura dalla fame. (Nota del sig. N. N)

bella proprj del signor Marchese Mosso, territorio di Crescentino, si sono nello spazio di quattro giornate, raccolti in quest'anno rubbi 1600 di pomi di terra rossi, alcuni dei quali del peso di libbre cinque.

Si scelse per fare una sperienza esplorativa in un campo esteriore, ed attiguo dalla parte settentrionale al muro, che continua il recinto, detto del Paramale una porzione di tre, in quattro tavole, non letaminata, di mediocre qualità, leggiero però, e soffice. Il peso delle fettuccie affidate alla terra fu di tre rubbi, la ricolta di trenta, e più, e viemaggiore sarebbe stata, se letaminato fosse stato il terreno, se zappate le piante del solano tuberoso, se da moltissime rigogliose erbaccie, di cui era divenuto ingombro, fosse stato mondato; di modo che, se il prodotto fu nella proporzione, sottratti i pomi di terra, impiegati nella piantazione di ottocento, e più rubbi per giornata avrebbe aggiunto probabilmente i mille e cinquecento, e più. La riuscita di questo, benchè piccolo saggio, malgrado tante sfavorevoli circostanze, la quale sorpassò l'aspettazione, risolvette lo sperimentatore a voler riten-

tare nella prossima primavera, non più in angusto poderuzzo, ma in più vasto spazio ulteriori, e più grandi cimenti.

Da alcune porzioni di terreno in diversi luoghi nelle vicinanze della Vigna Reale detta della Regina, alcuni dei quali erano incolti, altri magri, e di niun reddito, e non stati concimati, ottenne rubbi trecento e cinquanta l'autore de' lavori mensuali di quest' anno, benchè la somma dei terreni impiegati non oltrepassasse il terzo d' una giornata, la qual proporzione eccede i rubbi mille per ciascheduna giornata.

Non dimenticate, che queste prove furon fatte in terreni macilenti, e non letaminati. Esse tuttavia mostrano l'attitudine dei terreni nelle vicinanze di questa capitale a produrre abbondantemente questo frutto; e sorprende veramente, che mentre in questa città si fa a giorni nostri de' pomi di terra sì gran consumo, così negle[illegible] ne sia la coltivazione ne' suoi dinto[illegible], nei quali, e massime nella collina, innumerabili siti io ho notati, i quali secondo che dall' esame di lor natura, e località mi è parso, a quella sarieno per avventura confacientissimi.

Qual inestimabile ajuto non sarebbe per un sì gran numero di vignaiuoli viventi stentatamente per la massima parte di questa radice! qual soccorso non sarebbe in siti, nei quali scarsissimo è il prodotto del frumento, della segale, della meliga, e tanto ristrette per la maggior parte le possessioni! qual ajuto per nutrir bovine, ed il pollame, oggetto di tanta importanza dappertutto, e principalmente in vicinanza di una gran cittade!

Il signor Avvocato Virginio in una istruzioncella sopra la coltivazione de' pomi di terra, pubblicata pochi anni addietro, fondato ad alcuni cimenti fatti nelle vicinanze di Pinerolo, fa ascendere a due mille rubbi per giornata la somma delle raccolte radici. Io non dubito punto della esattezza de'calcoli di questo lodevole nostro Socio, ma non oserei compromettermi da altri coltivatori in siti simili tanta diligenza, e tante cure, onde poter sperare eguale abbondanza. Ma quand' anche mancasse nelle altrui mani alcun centinajo di rubbi ad aggiungere la somma di due mille, la quantità delle radici però sarebbe ancora degnissima della più grande considerazione.

Mentre sto per chiudere questo discorso mi è comunicato il risultato di una esperienza fatta al Cerrone, possessione del signor conte S. Martino della Motta, territorio di Crescentino, il quale è il seguente. Gioan Luigi Ranco avendo seminato sessantasei tavole di terreno leggiero, e soffice con pomi di terra rossi, il prodotto venne a superare i rubbi mille, non contando quelli, che prima della perfetta maturazion loro fu permesso a contadini di levar dal terreno, onde invitarli a cibarsene, convincerli della innocenza, e virtù nutribile, animarli a questa coltivazione. I sopradetti rubbi mille sono già a quest' ora interamente consumati al nutricar contadini, allo impinguar majali, a pascere bovine con successo oltre qualunque espettazione. Essendosi fatto un calcolo d'approssimazione si è estimato in quelle parti, che gli accennati rubbi mille abbiano supplito alla consumazione di settecento emine di meliga. E quand' anche questo calcolo fosse troppo forte della metà, chi non vede quanto straordinaria è la moltiplicazione di una pianta, che in due terzi di un jugero ha somministrato una dose di materia nutritiva eguale a

quella, che da alcune centinaja di emine di meliga si può ricavare? Nè debbesi ommettere, che da due anni a questa parte il lodato signor conte S. Martino della Motta fa nutricare una volta del giorno una gran quantità di polli, di galline, di capponi, di galli d'India, con una specie di poltiglia formata di pomi di terra, la quale oltre all' impinguarli maggiormente, più delicate, più tenere, più saporite ne rende le carni, benchè le galline minor copia d' uova somministrino. Essendosi poi preparata una pappa fatta al modo ordinario per majali, ed un' altra preparata con pomi di terra, sopra questa avidamente si gettarono quegli animali, dopo aver fiutata, e rigettata la prima. Non dubbia prova è questa, siccome più gradito nutricamento in quelli ritrovano. Si sa che il celebre Linneo ha da gran tempo nelle sue amenità Academiche proposto di esplorare in simil maniera l' istinto degli animali per discernere a quali alimenti di preferenza lor natura li porti, e loro sieno per essere più gradevoli, e salutari *.

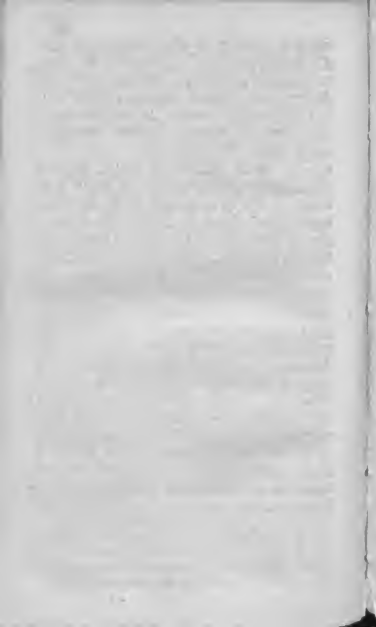
* Vengo riscontrato, che anche a' cavalli sono i pomi di terra grati, e che questi

Vedutosi della utilità di dilatare la coltivazione de'pomi di terra nel Piemonte, mezzo efficacissimo di minorare, o antevenire i danni delle carestíe, e delle penurie, sarebbe ora opportuno di fare distesamente parola de'migliori metodi di coltivarli, adattati alle varie provincie, alla varia natura de' siti, e de' terreni, alle varie loro specie, della maniera di conservarli, seccarli eziandio, ridurli in farina, panizzarla, e similievoli. Malgrado le moltissime notizie ricevute, non abbiamo ancora potuto raccogliere un numero di dati sperimentali sufficientemente esteso, coi quali poter formare una istruzione, la quale abbracci le varie provincie del Piemonte, e i varj metodi alle varie terre adattati *. Si riserba adunque la So-

---

preferiscono alla biada istessa, quando si fanno bollire in acqua, e quindi si ammaccano, o riducono in specie di poltiglia.

* Si consultino frattanto le memorie inserite sopra questo argomento ne' volumi della Società economica di Berna; le varie opere del Parmentier; l' articolo *Pomme de terre* del dizionario d' agricoltura di Rosier, il quale è del lodato Parmentier; il poco, che ne ha scritto il Dottor Campini; l' istruzione dell' avvocato Virginio ec. ec.

cietà a parlare in altro tempo di tutti gli altri particolari ommessi in questo discorso. Prega intanto tutti gli Agronomi, i quali persuasi della utilità di intraprendere la coltivazione de' pomi di terra, faranno tentativi nelle varie Provincie, di volere i risultati delle sperienze loro, i quali desiderebbe, che fossero in varie maniere eseguiti, e con tutte le varie specie de' pomi di terra, che potranno procurarsi, ad essa comunicare. Desidererebbe, che fosse tentata la specie delle gialle, e sopratutto di essere informata della riuscita di alcuna nuova specie, o varietà, che da stranieri paesi potesse essere novellamente fra noi portata; sarebbe anzi a lei, ora che è fornita di un orto agrario, destinato a eseguir sperienze, cosa oltremodo gradita, se i bulbi, o semi di quella a lei fossero trasmessi, che de' suoi tentativi fatti su questo particolare, come de' già incominciati, e di ogni altro, che sarà per eseguire da qui innanzi, informerà minutamente i Piemontesi.

GENNAJO

✠ 1 *Mart. La Circonc. del Signore.*
2 Merc. s. Difendente.
3 Giov. s. Genovessa v.
4 Ven. s. Tito Vesc.
5 Sab. s. Telesforo P. m.
F 6 *Dom. l' Epifania del Signore.*
7 Lun. s. Giuliano Diac.
8 Mart. s. Massimo V.
9 Merc. ss. Giulio e Basilio.
10 Giov. B. Gondisalvo.
11 Ven. s. Igino P. m.
12 Sab. s. Modesto.
F 13 *Dom. SS. Nome di Gesù.*
14 Lun. s. Ilario V. m.
✠ 15 Mart. *s. Maurizio m.*
16 Merc. s. Marcello I. P.
† 17 Giov. s. Antonio Ab.
18 Ven. s. Liberata v.
19 Sab. s. Canuto Re.
F 20 *Dom. Settuagesima*
21 Lun. s. Agnese v. m.
22 Mart. s. Gaudenzio V.
23 Merc. lo Sposalizio di M. V.
24 Giov. s. Timoteo V.
25 Ven. la Conv. di s. Paolo.
26 Sab. s. Policarpo Vesc.
F 27 *Dom. Sessagesima.*
28 Lun. s. Cirillo.
29 Mart. s. Francesco di Sales.
30 Merc. s. Martina.
31 Giov. s. Pietro Nol.

L. N li 6 ad ore 4 min. 47 di Fr. mat.
P. Q. li 14 ad ore 4 min. 25 mat.
L. P. li 21 ad ore 6 min. 5 sera.
U. Q. li 28 ad ore 11 min. 20 mat.

FEBBRAJO

1 Ven s. Orso Arcid.
✠ 2 Sab. *la Purificazione di M. V.*
F 3 *Dom. Quinquagesima* s. Biagio V.
4 Lun. s. Aventino.
5 Mart. s. Agata v. m.
6 Merc. *le Ceneri* s. Dorotea.
7 Giov. s. Romualdo.
8 V.n. s. Gio. di Mata.
9 Sab. s. Apollonia v. m.
F 10 *Dom. I. di Quaresima.*
11 Lun. s. Tigrino m.
12 Mart. s. Goslino Ab.
13 Merc. *Temp.* s. Benigno.
14 Giov. s. Valentino.
15 Ven. *Temp.* s. Faustino.
16 Sab. *Temp.* s. Giusto.
F 17 *Dom. II di Quaresima.*
18 Lun. s. Simeone V. m.
19 Mart. s. Corrado.
20 Merc. s. Leone V.
21 Giov. s. Eleonora.
22 Ven. s. Margarita.
23 Sab. *Vigilia* s. Romana.
F 24 *Dom. III di Quares. s. Mattia Ap.*
25 Lun. s. Felice III Papa.
26 Mart. s. Alessandro Vesc.
27 Merc. s. Leandro.
28 Giov. s. Eusebio.

L. N. li 4 ad ore 8 min. 45 sera.
P. Q. li 13 ad ore 1 min. 8 dopo mezzan.
L. P. li 20 ad ore 5 min. 32 mat.
U. Q. li 26 ad ore 8 min. 56 sera.

MARZO

1 Ven. s. Albino V.
2 Sab. s. Simplicio.
F 3 *Dom. Lætare* s. Cunegonda.
4 Lun. s. Casimiro Re.
5 Mart. s. Federigo.
6 Merc. s. Marziano.
7 Giov. s. Tommaso d' Acquino.
8 Ven. s. Gio. di Dio.
9 Sab. s. Francesca.
F 10 *Dom. di Passione.*
11 Lun. s. Candido m.
12 Mart. s. Gregorio P.
13 Merc. s. Eufrasia v.
14 Giov. s. Metilde Reg.
✠ 15 Ven. *M. V. Addolorata.*
16 Sab. s. Papa m.
F 17 *Dom. delle Palme.*
18 Lun. s. Gabriele Arcangelo.
✠ 19 Mart. *s. Giuseppe.*
20 Merc. s. Fotide.
21 Giov. *la Cena del Signore.*
22 Ven. *Santo.*
23 Sab. *Santo.*
F 24 *Dom. Pasqua di Risurrezione.*
✠ 25 *Lun. la SS. Annunziata.*
✠ 26 *Mart.* s. Emanuele.
27 Merc. s. Ruperto V.
28 Giov. s. Sisto III P.
29 Ven. s. Bertoldo.
30 Sab. il B. Amedeo. di Savoja.
F 31 *Dom. in Albis.*

L. N. li 6 ad ore 2 min. 5 dopo mezzodì.
P. Q. li 14 ad ore 6 min. 47 sera.
L. P. li 21 ad ore 3 min. 13 dopo mezzodì.
U. Q. li 28 ad ore 8 min. 5 mat.

APRILE

1 Lun. s. Ugone V.
2 Mart. s. Francesco di Paola.
3 Merc. s. Chionia.
4 Giov. s. Isidoro V.
5 Ven. s. Vincenzo Fer.
6 Sab. s. Celestino.
F 7 *Dom.* s. Epifanio.
8 Lun. s. Alberto.
9 Mart. s. Acazio.
10 Merc. s. Macario V.
11 Giov. s. Leone Magno.
12 Ven. s. Giulio P.
13 Sab. s. Ermenegildo.
F 14 *Dom.* s. Tiburzio m.
15 Lun. B. Lucio.
16 Mart. s. Turibio Vesc.
17 Merc. s. Anacleto P.
18 Giov. s. Perfetto.
19 Ven. s. Galata v.
20 Sab. s. Agnese.
F 21 *Dom.* s. Anselmo.
22 Lun. ss. Sotero e Cajo mm.
23 Mart. s. Giorgio.
24 Merc. s. Fedele da Sigmar.
25 Giov. s. Marco Evang.
26 Ven. s. Riccardo.
27 Sab. s. Frontiniano.
F 28 *Dom.* s. Vitale m.
29 Lun. *Rogazioni* s. Pietro m.
30 Mart. *Rogaz.* s. Catarina da Siena.

L. N. li 5 ad ore 7 min. 46 mat
P. Q. li 13 ad ore 8 min. 18 mat.
L. P. li 20 ad ore 0 min. 11 dopo mezzan.
U. Q. li 26 ad ore 9 min. 2 sera.

MAGGIO

✠ 1 Merc. *Rogaz. ss. Filippo e Giacomo.*
✠ 2 Giov. *l' Ascenzione del Signore.*
✠ 3 Ven. *l' Invenzione di S. Croce.*
✠ 4 Sab. *la SS. Sindone.*
F 5 *Dom.* s. Pio V. P.
6 Lun. s. Catar. Fieschi.
7 Mart. s. Stanislao.
8 Merc. s. Vittore Sold.
9 Giov. s. Gregorio Nazianz.
10 Ven. s. Antonino V.
11 Sab. *Vigilia* s. Ponzio.
F 12 *Dom. di Pentecoste.*
✠ 13 *Lun.* s. Pietro Regal.
✠ 14 *Mart.* s. Pacomio.
15 Merc. *Temp.* s. Isidoro.
16 Giov. s. Gio. Nepom.
17 Ven. *Temp.* s. Pasquale.
18 Sab. *Temp.* s. Felice.
F 19 *Dom. la SS. Trinità.*
20 Lun. s. Bernardino.
21 Mart. s. Vittorio.
22 Merc. s. Giulia v.
✠ 23 Giov. *il Corpo del Signore.*
24 Ven. s. Onorato.
25 Sab. s. Maria Mad. de' Pazzi.
F 26 *Dom.* s. Filippo Neri.
27 Lun. s. Giulio.
28 Mart. s. Emilio Arc.
29 Merc. s. Restituto.
30 Giov. l' Ott. del Corpo del Signore.
31 Ven. il SS. Cuore di Gesù.

L. N. li 5 ad ore 0 min. 43 dopo mezzan.
P. Q. li 12 ad ore 5 min. 34 sera.
L. P. li 19 ad ore 8 min. 21 mat.
U. Q. li 26 ad ore 11 min. 32 mat.

GIUGNO

1 Sab. s. Crescentino.
F 2 *Dom.* s. Guido.
3 Lun. s. Clotilde Reg.
4 Mart. s. Quirino m.
5 Merc. s. Bonifacio.
6 Giov. il Mirac. del SS. Sacram.
7 Ven. s. Roberto.
8 Sab. s. Medardo.
F 9 *Dom.* ss. Primo e Feliciano.
10 Lun. s. Margarita R.
11 Mart. s. Barnaba.
12 Merc. s. Leone III P.
13 Giov. s. Antonio da Padova.
14 Ven. s. Basilio Magno.
15 Sab. s. Vito m.
F 16 *Dom.* s. Francesco Reg.
17 Lun. s. Ranieri.
18 Mart. s. Marcelliano.
19 Merc. s. Gervasio.
20 Giov. la Mad. della Consolata.
21 Ven. s. Luigi Gonzaga.
22 Sab. *Vigilia* s. Paolino Vesc.
F 23 *Dom.* s. Lanfranco.
✠ 24 Lun. *la Nat. di s. Gio. Batista.*
25 Mart. s. Massimo V.
26 Merc. s. Eurosia v.
27 Giov. s. Maggiorino.
28 Ven. *Vigilia* s. Leone P.
✠ 29 Sab. *ss. Pietro e Paolo Ap.*
F 30 *Dom.* Comm. di s. Paolo.

L. N. li 3 ad ore 3 min. 31 dopo mezzodì.
P. Q. li 10 ad ore 11 min. 52 sera.
L. P. li 17 ad ore 4 min. 37 sera.
U. Q. li 25 ad ore 3 min. 45 mat.

LUGLIO

1 Lun. s. Domiziano.
2 Mart. la Visit. di M. V.
3 Merc. s. Eulogio m.
4 Giov. s. Ulrico.
5 Ven. s. Marino m.
6 Sab. s. Domenica.
F 7 *Dom.* B. Lorenzo da Brindisi.
8 Lun. s. Elisabetta Reg.
9 Mart. s. Zenone m.
10 Merc. s. Rufina.
11 Giov. s. Pio I P. m.
12 Ven. s. Gio. Gualb.
13 Sab. s. Anacleto P.
F 14 *Dom.* s. Bonaventura.
15 Lun. s. Camillo de Lellis.
16 Mart. la Mad. del Carm.
17 Merc. s. Alessio.
18 Giov. s. Sinforosa.
19 Ven. s. Vincenzo de' Paoli.
20 Sab. s. Margarita.
F 21 *Dom.* s. Prassede v.
22 Lun. s. Maria Maddalena.
23 Mart. s. Appolinare V.
24 Merc. *vigilia* s. Cristina.
✠ 25 Giov. *s. Giacomo Ap.*
✠ 26 Ven. *s. Anna.*
27 Sab. s. Pantaleone.
F 28 *Dom.* s. Nazario.
29 Lun. s. Marta verg.
30 Mart. s. Abdon.
31 Merc. S. Ignazio di Lojola.

L. N. li 3 ad ore 8 min. 53 mat.
P. Q. li 10 ad ore 4 min. 41 mat.
L. P. li 17 ad ore 1 min. 49 mat.
U. Q li 24 ad ore 9 min. 4 sera.

AGOSTO

1 Giov. s. Pietro in vinc.
2 Ven. la Mad. degli Angeli.
3 Sab. l Invenz. di s Stefano.
F 4 *Dom.* s. Domenico.
5 Lun. la Mad. della Neve.
6 Mart. la Trasf. del Signore.
7 Merc. s. Getano.
8 Giov. s. Ciriaco.
9 Ven. *Vigilia* s. Romano.
✠ 10 Sab. *s Lorenzo m.*
F 11 *Dom.* s. Tiburzio.
12 Lun. s. Chiara v.
13 Mart. s. Ippolito.
14 Merc. *Vigilia* s. Eusebio.
✠ 15 Giov. *l' Assunz. di M. V.*
† 16 Ven. s. Rocco.
17 Sab. s Benedetta.
F 18 *Dom. s. Gioachino.*
19 Lun. s Ludovico V.
20 Mart. s Bernardo Ab.
21 Merc s. Gioanna di Chantal.
22 Giov. s. Filiberto.
23 Ven. *Vigilia* s Filippo Ben.
✠ 24 Sab. s. Bartolommeo.
F 25 *Dom.* s. Luigi
✠ 26 Lun. *s. Secondo m.*
27 Mart. s. Giuseppe Calas.
28 Merc. s. Agostino V.
29 Giov. la Decol. di s Gio. Batista.
30 Ven. s. Rosa di Lima.
31 Sab. s. Raimondo.

L. N. il 1 ad ore 2 min. 14 dopo mezzodì.
P. Q. li 8 ad ore 9 min 24 mat
L. P. li 15 ad ore 1 min. 1 dopo mezzodì.
U. Q. li 23 ad ore 2 min. 48 sera.
L. N. li 30 ad ore 11 min. 25 sera.

SETTEMBRE

F 1 Dom. s. Egidio Ab.
2 Lun. s. Eufamia.
3 Mart. s. Serapia v. m.
4 Merc. s. Rosalia.
5 Giov. s. Lorenzo Gius.
6 Ven. s. Fausto
7 Sab. il Patroc. di M. V.
F 8 *Dom. la Natività di M. V.*
9 Lun. s. Gorgonio m.
10 Mart. s Nicola da Tolentino.
11 Merc. s. Emiliano. V.
12 Giov. s. Selvino.
13 Ven. s. Maurilio.
14 Sab l'Esalt. di s. Croce.
F 15 *Dom. il SS. Nome di Maria.*
16 Lun. s. Cornelio P.
17 Mart. s. Giustino.
18 Merc *Temp.* s Costanzo.
19 Giov. s Gennaro m.
20 Ven. *Temp.* e *Vig.* s. Eustachio.
✠ 21 Sab. *Temp s. Matteo Ap.*
F 22 *Dom.* s. Maurizio m.
23 Lun. s. Lino P. m.
24 Mart. la Mad. della Merc.
25 Merc. s. Firmino V.
26 Giov. s. Giustina.
27 Ven ss. Cosma e Damiano.
28 Sab. s. VVenceslao.
F 29 *Dom. s. Michele Arcang.*
30 Lun. s. Gerolamo.

P. Q. li 6 ad ore 3 min. 30 sera.
L. P. li 14 ad ore 3 min. 2 mat.
U. Q. li 22 ad ore 7 min. 51 mat.
L. N. li 29 ad ore 8 min. 30 mat.

OTTOBRE

1 Mart. s. Remigio Arciv.
2 Merc. ss. Angeli Cust.
3 Giov. B. Giacobina.
4 Ven. s. Francesco d' Assisi.
5 Sab. s. Placido m.
F 6 *Dom. la Mad. del Rosario.*
7 Lun. s. Marco.
8 Mart. s. Pelagia.
9 Merc. s. Rustico.
10 Giov. s. Francesco Borgia.
11 Ven. s. Filonilla.
12 Sab. s. Serafino.
F 13 *Dom.* s. Edoardo.
14 Lun. s. Callisto P. m.
15 Mart. s. Teresa.
16 Merc. s. Gallo Ab.
17 Giov. s. Edvvige ved.
18 Ven. s. Luca Evang.
19 Sab. s. Pietro d' Alcantara.
F 20 *Dom.* s. Gio. Canzio.
21 Lun. s. Orsola v. m.
22 Mart. s. Verena.
23 Merc. s. Gio. da Cap.
24 Giov. s. Raffaele Arcang.
25 Ven. ss. Crispino e Crispiniano.
26 Sab. *Vigilia* s. Evaristo.
F 27 *Dom.* s. Fiorenzo m.
✠28 Lun. *ss. Simone e Giuda.*
29 Mart. s. Onorato V.
30 Merc. s. Serapione.
31 Giov. *Vigilia* s. Arnolfo.

P. Q. li 6 ad ore 0 min. 6 dopo mezzan.
L. P̃. li 13 ad ore 7 min. 52 sera.
U. Q. li 21 ad ore 11 min. 7 sera.
L. Ñ. li 28 ad ore 6 min. 4 sera.

NOVEMBRE

✠ 1 Ven. *Tutt' i Santi.*
2 Sab. la Commem. de' Fedeli defunti.
3 *Dom.* s. Uberto V.
4 Lun. s. Carlo Borrommeo.
5 Mart. s. Zaccaria Prof.
6 Merc. s. Leonardo.
7 Giov. s. Fiorenzo.
8 Ven. s. Deodato.
9 Sab. s. Teodoro m.
F 10 *Dom.* s. Andrea Avellino.
11 Lun. s. Martino Vesc.
12 Mart. s. Martino I P.
13 Merc. s. Omobono.
14 Giov. s. Venerando.
15 Ven. s. Gertrude v.
16 Sab. s. Aniano d' Asti.
F 17 *Dom.* s. Gregorio Taumat.
18 Lun. s. Frigidiano.
19 Mart. s. Ponziano.
20 Merc. ss. Solut. e Comp.
21 Giov. la Present. di M. V.
22 Ven. s. Cecilia v. m.
23 Sab. s. Clemente I P.
F 24 *Dom.* s. Colombano.
25 Lun. s. Catarina v. m.
26 Mart. s. Delfina.
27 Merc. la B. Margarita.
28 Giov. s. Gregorio III P.
29 Ven. *Vigilia* s. Saturnino.
✠ 30 Sab. *s. Andrea Ap.*

P. Q. li 4 ore 12 min. o di mezzodì.
L. P. li 12 ad ore 2 min. 38 sera.
U. Q. li 20 ad ore o min. 18 dopo mezzodì.
L. N. li 27 ad ore 4 min. 20 mat.

DICEMBRE

F 1 *Dom. I dell' Avvento.* s. Eligio V.
2 Lun. s. Bibiana v.
3 Mart. s. Francesco Sav.
4 Merc. s. Barbara.
5 Giov. s. Dalmazzo.
6 Ven. s. Nicolò V.
7 Sab. s. Ambrogio V.
F 8 *Dom. II la Concez. di M. V.*
9 Lun. s. Siro Vesc.
10 Mart. S. Casa di Loreto.
11 Merc. s. Damaso P.
12 Giov. s. Valerico Ab.
13 Ven. s. Lucia v. m.
14 Sab. s. Spiridione.
F 15 *Dom. III* s. Cristina
16 Lun. s. Eusebio Vesc.
17 Mart. s. Lazzaro V.
18 Merc. *Temp.* s. Rufo.
19 Giov. s. Guglielmo.
20 Ven. *Temp. e Vig.* s. Bonifacio.
✠21 Sab. *Temp. s. Tommaso Ap.*
F 22 *Dom. IV.* s. Flaviano.
23 Lun. s. Vittoria v. m.
24 Mart. *Vigilia.* s. Tarsilla.
✠25 Merc. *la Natività di N. S. G. C.*
✠26 Giov. *s Stefano Protom.*
✠27 Ven. *s. Gio. Ap. ed Evang.*
✠28 Sab. *ss. Innocenti mm.*
F 29 *Dom.* s. Tommaso.
30 Lun. s. Giocondo V.
✠31 Mart. *s. Silvestro P.*

P. Q. li 4 ad ore 3 min. 56 mat.
L. P. li 12 ad ore 9 min. 21 mat.
U. Q. li 19 ad ore 11 min. 5 sera.
L. N. li 26 ad ore 3 min. 25 sera.

SULLA COLTIVAZIONE DELLE VITI
E SUL METODO MIGLIORE
DI FARE E CONSERVARE I VINI

ISTRUZIONE

LETTA

DAL VICEDIRETTORE NUVOLLONE

ED APPROVATA DALLA SOCIETA'

NELL'ADUNANZA 8 NOVEMBRE 1798.

Dopochè il vino è divenuto fra noi una spezie di prima necessità per la bevanda comune al ricco, ed al povero, e che i possessori dei terreni posti nelle colline, hanno accresciute le loro piantazioni, anche que' delle pianure le più aperte pensarono a popolar di viti i loro campi, che per altro dovrebbero essere privativi alle produzioni cereali.

In tanto numero di vigne, in tanta abbondanza di viti lo stato non ricava un prodotto, che possa dirsi proporzionato, e il vino non è sul generale di tal qualità, che inviti i forestieri a farne incetta; l' arte di coltivar le viti non è ancora alla sua perfezione; le cognizioni, che vi si esigono sono molte, molte le cure, e moltissime le attenzioni.

Fra le piante fruttifere questa più di tutte vuol essere ajutata dalla mano del coltivatore; merita essa ogni sorta d' attenzione, e l'esige poi la qualità del nostro suolo, che il celebre Varrone non dubitò di anteporlo alla stessa Frigia distinta da Omero col titolo di vitifera; all' utile fine di cooperare al miglioramento di una parte così interessante la nostra agricoltura, si è creduto bene di raccogliere, ed esporre colla più conveniente brevità le cure più essenziali, che aver si debbono a così benefica pianta, e lasciata in disparte ogni teoria, sol della pratica si farà uso, come quella, che più si accomoda alla capacità degli agricoltori, e colla stessa pratica saranno convalidate quelle massime, che proporrannosi nel decorso di queste istruzioni divise secondo le varie sup-

zioni, che occorre di esercitare attorno le viti in ciascun mese dell'anno.

La scelta di un ben adattato terreno non tanto per la qualità, ed indole della terra, quant' anche per la posizione, ed esposizione del sito, le fosse, le piante, gl' ingrassi, i lavori, la vendemmia, la fattura de' vini sarà l'argomento di queste pratiche istruzioni; si avrà cura di chiamare coll' usato suo nome ogni vite, che fa prova, e prospera ne' nostri terreni; questo non inutile avvedimento ebbesi già dall' Autore del Calendario istruito *. Ma in tanta varietà di viti, e di nomenclatura non potè far l' opera sua compitamente; e siccome è facile d' aggiungere ai ritrovati; così si anderà via supplendo a quanto si desidera nel corso della patria nostra agricoltura: la vite quanto non è ella moltiforme? Basta dire ch' essa varia al variar di suolo, d' esposizione, e di clima.

Si dirà pur qualche cosa circa la maniera di fare e di conservare i vini, dei quali n' abbiamo tanti, che gareggiar potrebbono co' migliori di ogni paese; e a proposito della loro

* Almanacco Agronomico per l'anno 1787.

qualità si daranno quegli avvertimenti che stimansi più necessarii, ed utili per la maggiore loro perfezione.

GENNAJO

In questo mese, che è centro dell' inverno tra noi non si lavora d'attorno alle viti, ma non per questo deve dimenticarle il vignaiuolo; se il tempo è limpido, e chiaro, vada alla caccia degli insetti fatali a queste piante; son essi nel loro bozzoletto; prevengasi il tempo dello sviluppo, perchè fatto che sia, è pressochè impossibile di liberarsene, quest' utile caccia farsi dee in questo, e nel venturo Febbrajo, quando l' aria sia un po'po' rarefatta dal sole, e vadasi dietro a questi nemici per entro le legature, che sostengono la vite, e l' ordine de' vitigni; a piè delle piante una sorte di scarabeo s'annida e nutresi delle piccole radichette, e a miglior stagione dà fuori infensissimo alle gemme appena sbucciate.

Per maggiore facilità di poter cogliere questi nemici, conviene congegnare alcuni pezzetti di legno, che ligati a certa misura de' pali formino una specie di coperto e ricettacolo,

sotto cui verranno senz' altro a ricovrarsi gli insetti per passarvi l'inverno.

Se daranno fuori alla primavera, usisi il provato efficacissimo rimedio di aspergere le gemme istesse con acqua, entro cui sianvi stati in macerazione per ore 24 e fiori, e foglie di ellebero, ossia sambuco.

Le cantine s' han da visitare sovente; è meglio che sian fresche, perchè il freddo contribuisce alla conservazione del vino; epperò non è plausibile la pratica d' otturare le finestre delle cantine con letame, e lasciarvelo così sin al fin d' Aprile, a prova di questa massima si propone come sicuro, ed utile esperimento quello di esporre nelle notti più crude al rigor del gelo un recipiente di vino anche mediocre, sulla superficie si vedrà rappresa in sottilissimo ghiaccio la parte flemmatica, che vi si contiene, e il vino con ciò divien più valido, e robusto di quel che non era.

FEBBRAJO

Siano ancor più frequenti le visite nelle cantine, e vi si osservino i recipienti; queste diligenze contribuiranno alla conservazione del vino;

l' osservatore esaminerà se le botti siano perfettamente piene e chiuse, l' accesso dell' aria è una delle cause primarie della depravazione del vino. Per essa viene assorbita la parte più spiritosa; il vino diventa debole, o acetoso, oppure si corrompe.

In questo mese si travasi il vino, si previene così la solita fermentazione che saria facile trovar in moto, ove s' aspettasse a tenor dell' invalso pregiudizio il plenilunio di Marzo: osservisi ogni diligenza nel travasamento, nel nettare le botti, nell'asciuttarle prima d' infondervi il vino e nel lasciare intatto dov' è ogni sedimento.

Delle cautele necessarie in questa operazione si è parlato in parte nel Calendario del 1795: a ciò che si è detto allora si aggiunga, che si debbon visitare le botti per riconoscere, se hanno preso qualche cattivo odore, se sovrabbandonano di tartaro, sappiasi che la troppa densità impedisce la traspirazione della parte acquosa.

Per fare simile operazione si elegga una giornata secca, e niente siroccale, o ventosa cautela da usarsi anche rispetto a quel vino che si vuole imbottigliare: le bottiglie vogliono essere mondissime, e bene asciutte;

empiute che siano si suggellino con buoni turaccioli, e si conservino in sito che sia fresco.

MARZO

Nel contrasto delle opinioni circa il tempo più proprio di potare le viti, si crede più spediente d' abbracciare in queste istruzioni la regola fra noi più generalmente osservata, che è di fare questa operazione nel corso di questo, e del seguente mese, tanto più che l' esperienza fa vedere, che le viti potate in autunno sono più sollecite a pullulare, epperò più sottoposte ai danni del gelo, e delle brine.

La pratica pertanto de'nostri vignajuoli è di potarle a primavera, con questo sol divario che la potatura si anticipa nelle vigne esposte al mezzodì, e levante, e si ritarda nelle altre, che sono a diversa esposizione.

Supposto il vignajouolo fornito degli opportuni ferri l' attenzion sua nell' eseguire la potazione consiste in conciliare col massimo prodotto delle piante che coltiva la più lunga loro, e più prospera conservazione. Nel fare queste operazioni dee far differenza tra vigna nuova, e vigna vecchia:

Nella prima, dove il vigore è grande si potrà anticipare la potatura. Nella seconda la perizia del vignajuolo sia la norma di quest'operazione, la quale dee accomodarsi allo stato di ciascuna pianta, e alla qualità della vite sia per la potatura, che pel modo di farlo, perchè il taglio vuol esser più o meno secondo lo stato, e l' indole della pianta.

Darsi non può a questo proposito istruzione più pratica di quella, che il contadino istruito riferisce nel suo Almanacco Agronomico del 1788.

La medesima si legge pure nel tomo terzo degli elementi d'agricoltura pubblicati tra noi dal chiarissimo sig. Avvocato Ricardi nostro socio benemerito, dove tratta distesamente questa materia.

' Nel potar le viti voglionsi avere
' tre mire, d' ottener molto frutto,
' di lasciare un buon legname vigoro-
' so per l'anno vegnente, e di con-
' servar quanto più si può la pianta:
' la quantità del legname da lasciarsi
' alle viti dev' essere proporzionata
' allo stato della pianta, ed alla bontà
' del fondo: bisogna sempre scavare
' la vite, e se vi si veggono de'pol-
' loni nati presso le radici, si reci-

‘ dano, e si schiantino, lo stesso fac-
‘ ciasi cò’ pampini, e co’ tralci nati
‘ presso al piede sul basso del tronco
‘ e co’ bitorzoli, o escrescenze ivi
‘ formatesi. Se una parte del tronco
‘ vedesi inaridita, si tagli insin al vi-
‘ vo, affinchè possa cicatrizzarsi. Si
‘ levi pur interamente la corteccia,
‘ che si vede fessa, e staccata. Nell’
‘ alto della vite recidansi i tralci vec-
‘ chi, nati male, torti, e piegati all’
‘ ingiù, se li lascino due, o al più
‘ tre tralci in frutto, tagliando tutti
‘ gli altri ugali al tronco: di quei
‘ che si lasciano la lunghezza dev’es-
‘ sere tanto maggiore quanto più ro-
‘ busta è la pianta e pingue il terre-
‘ no, la lunghezza del tralcio misu-
‘ rasi dal numero degli occhi, che
‘ danno pampini, ed uva, e non già
‘ dalla distanza del tronco. Si dee pur
‘ far attenzione all’ anno precedente,
‘ poichè se la vendemmia è stata ab-
‘ bondante dee potarsi corto, più lun-
‘ go se è stata scarsa *: il medesimo
autore crede necessaria l’osservazione

* Vedasi pure a questo riguardo quanto sta scritto nel volume III. della biblioteca italiana nell’articolo esteso dall’altro nostro socio G. F. Scarrone.

dei punti lunari nella potatura delle viti, perchè se la vite è novella o debole, dee potarsi a luna crescente, e se vigorosa a luna calante.

Rispetto alle viti novelle si dovranno zappare, scalzare, e pulire affatto dalle piante estranee, si lascierà ad esse un sol germoglio, ed il più vegeto e vigoroso; gli altri men belli si leveranno colle dita, e non mai col ferro, si taglieranno le radici, che sorgessero sopra terra alcun poco però discosto dalla gamba: la terra dev' esser zappata prima che le viti si muovano: quando la vite sia pervenuta all' età di due anni, si dovrà tagliare sul nuovo, lasciandovi due occhi soli, e fra questi si lascierà il più bello, qualor la vite non sia bastevolmente robusta e forte a poterne alimentar due.

E'riprovabile il metodo di tagliare in questo tempo la vite tra terra: coloro, che così operano, credono che le radici ricevano grande beneficio; la natura opera sopra tutte le piante colle medesime leggi; se per esempio si taglia un piantone di salice nei rami, questo non perirà, quando per contrario venendo tagliato al disotto de' medesimi, sarà meraviglia, se non secchi, e muoja.

In sostanza l'opera della potatura si eseguisce per l'intento di rendere la vite fertile, e per emendare, e perfezionare il suo frutto; col mezzo di essa si recidono, e levano i rami inutili, che impoverirebbero il tronco, consumandovi il suco necessario alla nutrizione dei rami fruttiferi.

E' anche giudiciosa l'osservazione, che sia più utile di fare il taglio obbliquo dalla banda di mezzogiorno, piuttosto che da quella di settentrione; le arie fredde, ed i venti di tramontana, che sono frequenti in questa stagione vi cagionano certo increspamento sulla parte, che si è tagliata, per cui si altera la circolazione del sugo, e la pianta ne sente pregiudizio nella qualità, e quantità dell'uva, e del vino: ha non poca influenza la statura della vite, ond' è che per questo punto regolar deve il vignaiuolo la misura delle piante dalla natura, e posizione del terreno; nei terreni morbidi la vite deve esser più alta che negli asciutti, in generale si deve tenere men alta, che sia possibile: i grappoli più presso al suolo senton meglio il benefizio del riverbero della terra che è riscaldata dai raggi del sole.

Abbiasi cura di ben sostenere le viti legate a buoni pali piantati a proporzionate distanze, sicchè non sian di imbroglio, quando le si dee zappare tutt'attorno al tronco: si rimettano, o si rivoltino quei che si trovassero guasti, e infraciditi al piede, e nel tempo stesso si pongano attraverso le usate pertiche; mentre il vignaiuolo sta lavorando attorno alle viti dee osservare, e segnare le sterili per innestarle a debito tempo; scelga all'occasione i magliuoli che sono i sermenti, che si tagliano, e si spiccano dalla vite per farne una *rissoira* oppure un *cappone* detto anche *rubbione*. Un accurato possessore di vigne deve avere un semenzajo di buone pianticelle da surrogare all' occorrenza a quelle, che van mancando: due sono i modi di formare semenzai, col seminarvi cioè o granelli dell' uva, che non siano fermentati, o col piantarvi i sermenti affinchè facciano le loro radici; i semenzaj devon essere in terreno, che sia asciutto, piano, nè troppo magro, nè troppo grasso, e si lascino crescere le piante: i sermenti siano di qualche consistenza o ben conservati: lascinsi due anni nella loro vegetazion naturale. Molti prefe-

riscono di piantare *capponi* perchè gli credono di maggior durata, e più facili a naturalizzarsi al terreno, che loro si destina; l'esperienza però pende a favore delle *rissoire*.

I magliuoli sceglier si debbono della miglior qualità, e questi saranno que' tralci, che più abbondano di grappoli, pregio, che gli esperti congetturano dalla coda, che loro restavi attaccata: nell'operazione abbiasi l'avvertenza di lasciare ad ogni magliuolo due, o più occhi del vecchio tralcio, perchè da questi germoglieran più facili le prime barbe: e siccome si sa per costante osservazione, che non tutti i vitigni mettono gli occhi a eguale intervallo, ma alcuni gli hanno più densi, altri meno, lo stesso avvien anche ne' più bei tralci, il perchè gioverà al vignaiuolo essere al fatto di questi specifici caratteri, che distinguono le viti del natío suo suolo.

Si rimettano dove mancano le viti, e siane prima preparato il sito, cioè le piccole fosse dette da noi *cassie*. Qualunque siano le pianticelle da sostituirsi rissoire, o capponi vogliono esser piantate con ogni attenzione, coperte d'opportuna terra, e di conveniente ingrasso, come farem notare al mese di Novembre.

Quanto all'impalar le viti ogni paese servesi o di canne, o di pali, secondo che gli è più facile, e men costoso: se i pali son di castagno questi dureranno più tempo, qualora abbiasi l'avvertenza di farli scorzare, e abbrustolire sulla punta, che dev' essere ficcata dentro terra, gli altri pali servono così come sono.

Le canne si usano nell'alto, e basso Monferrato, e in buona parte dell' Astigiana, sia che manchisi di legname, o che vogliasi men ombra di attorno ai pampini: le vigne sostenute a canne si tengono più basse.

Non pochi costumano di piantare lungo i *filari*, *taragne*, o *calzagne* degli alberi fruttiferi, pomi, peri, persici, ciriegie, e simili, e così trovasi il sostegno alla vite, e il prodotto al coltivatore.

A dir tutto in poco chi vuole avere in buon stato le sue vigne scelga buoni vignaiuoli, nè sia sì facile a fidarsi di chiunque, massime nell'operazione della potatura, la cui perfezione dipende in gran parte dalla cognizione delle viti, del loro stato, della lor indole, e della loro situazione.

In questo mese si dà fine ai lavori rimasti incompleti intorno alle viti, si fan le propagini, o *provane*, e gli innesti: le stesse avvertenze suggerite nel rimettere le viti, che mancano, devonsi avere in queste analoghe operazioni.

Le propagini, o provane, con che si compiscono le vigne, si fanno inclinando i tralci d' una pianta adulta nella direzione del filare, e coprendoli di buona terra, gettate che abbiano le radici si tagliano dal tronco. Nelle vigne montuose e di collina esposte all' azione maggiore del sole, e de' venti più conviene di fare queste propagini dette volgarmente *cogioire* in autunno, che in primavera, perchè avranno così maggior tempo, e facilità di godere dell'umido, e del calore necessario per poter far radice.

Per rinnovare la vigna da alcuni si pratica anche l' innesto, mezzo molto utile per migliorare la medesima pianta, ed accrescere i prodotti; si scielgano perciò piante non difettose, e che abbiano copia d' umore, vale a dire, che sian viti non vecchie; abbiasi l' avvertenza di non fidarsi dell'

apparenza, perchè ve ne sono alcune belle a vedersi, ma sono o infruttifere o danno uve di cattiva qualità, ed anche tali, che male si adattano a diversi terreni: l'innesto può servir loro di correttivo, tale è l'insegnamento di Columella, il quale suggerisce di farlo in tempo mite.

L'innesto della vite si fa comunemente a cono, cominciando da Marzo sin alla metà del corrente Aprile: si anticipa nelle più soleggiate esposizioni, perchè le viti vanno più presto in succhio, il che chiamasi dai contadini *pianger delle viti*. Somma esattezza si usi, e s'applichi tutta l'arte in introdurre la marza, o tralcio nella fessura del tronco da innestarsi, sia che formisi una perfetta unione, per il che molto utile sarà far uso di un pezzo di legno fatto a cono, che tenga aperta la fessura suddetta, che poi stretta convenientemente con corteccia di canape, o di salice si fascierà tutt'attorno il taglio, impiastrandolo con cemento fatto di terra, e sterco bovino per otturare il piano superiore, e le fessure del taglio medesimo: sarà anche precauzion necessaria il praticare nel tronco sotto l'innesto uno o più tagli per dare corso al su-

go sovrabbondante cagionato, o dallo stato vigoroso della pianta, o dalle circostanze della posizione, e della stagione.

Se l'innesto sarà fatto bene, la vite frutterà da lì a due anni, e con abbondanza, motivo per cui questa pratica dovrebbe essere più estesa di quel che non è, e può meritarsi la preferenza al piantamento delle *rissoire*, *capponi*, *o provane*.

Le fosse delle viti novelle non si spianeranno affatto, operazione da farsi poi dopo passati tre anni: le viti ben governate danno miglior prodotto, e più presto, ma conviene usar loro gran cura colla zappa, sbarbicando, e distruggendo tutto ciò che può ritardarne i progressi.

Nella potatura sarà ben fatto di lasciarvi due occhi, e ligate le piante a convenienti, e adattati pali posti a distanza tale, che non si offendano le radici.

E finalmente rispetto a tutte le viti non si ritardi di legare i tralci alle pertiche, che attraversano i pali per formare la regolata catena se sono *filari o taragne*, e rispetto alle viti maritate a piante vive, chiamati *alteni* nel tempo stesso, che si potano, si

legano al pedale della pianta medesima, con altra legatura si fermano i tralci vecchi, che si diramano dal fusto, ed i nuovi in modo, che tutti possano prosperare. La brevità prefissa in queste istruzioni non permette di più dilungarci circa le operazioni di questo mese attorno le viti, operazioni, che non si debbono nè procrastinare, nè eseguire senza circospezione.

MAGGIO

In questo mese la terra germina per tutto, e tra vite, e vite l'erba vi nasce a fasci, conviene svellerla affatto perchè dannosa alle medesime; è bene lo smovere il terreno lungo i filari, ma con discreto lavoro, il che vuol dire, che dee farsi da man pratica.

I tralci quando siano capaci di sostenere qualche disposizione si leghino ai rispettivi lor pali, e il ligamento sia in modo, che non angustii il volume crescente del tralcio; i vimini voglion esser pieghevoli, e per maggior cautela tenuti per po' di tempo immersi nell' acqua: simultanea a questa facciasi l' operazione di levar

via que' getti, che escono fuori dal legno vecchio, e di spuntare quei tralci, i quali non han da servire di capo nel vegnente anno, coll' avvertenza di lasciare intatti i soli due getti, che restan sopra la piegatura di que' capi, de'quali son fornite le viti,

Il buon esito d' ogni vigna dipende nella massima parte dalla diligenza, e puntualità nel praticare le suddivisate operazioni.

Si volga, e rivolga il terreno d'attorno le viti, nè si lascia in riposo vanga, zappa, e aratro: l' avviso è di Catone

Arare incipito, ultroque, citroque, perpetuos sulcos ducito, crebreque sendito.

GIUGNO

Ritorni il vignaiuolo alla sua vigna, ed osservi se sono nate nuove erbe attorno alle viti, pulisca e le fosse ed i filari, provvisto di vimini attacchi alle pertiche, o pali i tralci che si sono allungati, rimondi il fusto da getti, che sono rinati, e spogli con giudicio i tralci dei falsi germogli, che sortono accanto all' occhio, avvertasi di far quest'operazione con de-

strezza senza offendere l' occhio medesimo, e tutto sia avanti la fioritura.

Siano i filari provvisti de' necessari sostegni distribuiti a proporzionate distanze, acciò la vite possa avviticchiarsi per ogni parte: se si ritardano i divisati lavori, la vigna si sfogherà in legno, e foglie, e scarso, e cattivo sarà il frutto: ma come mai far tante cose con tante vigne, e sì pochi operai? Si pensi a rimediare a questo inconveniente o col minorare le vigne, o coll' accrescere il numero de' lavoratori.

Più rendono dieci giornate di vigna coltivata a dovere che trenta tenute come si sia. Di questa asserzione possono far prova li possessori di vasti fondi a vigne, i quali son obbligati a spender molto in giornalieri ma pratici, e ricavano poco vino in proporzione di quanto vi spendono.

I nemici delle viti non sono solamente gli insetti, di cui si è parlato, ma le brine, la grandine, il ghiaccio, mali difficili a potersi riparare con tutte le prove, e le speculazioni tentate da moderni fisici: aggiungansi non poche malattie, che ammorbano e tronco, e radici, esse d' ordinario si fan manifeste, o con un eccessivo

spurgo, che colà giù dal tronco, e sui rami di non so qual umore gommoso, che annunzia la soverchia dissipazione degli umori nutritivi; in tal caso il rimedio specifico è di tagliar la parte inferma, e tagliarla sotto via al tumore, e intanto bisogna far attenzione ai nuovi germogli, averne cura, e coltivarli, se si vedrà qualche vite languente nel suo aspetto co'tralci aridi, storti, difettosi, con fogliame, piccolo e tisico, vadasi alla radice, e là troverassi la cagion del morbo, consistente in una crosta giallognola, sotto cui sta nascosta una micidial tarlatura, si tronchi la parte infetta, e ricoprasi il residuo di buona terra, il capo della vite si dirami in due tralci, e la pianta si rimetterà facilmente: di queste malattie si parla utilmente nell' Almanacco Agronomico del 1787.

LUGLIO

Una revista alle viti sarà molto utile, massime ne'primi giorni del mese, quando comparirà l' uva sfiorita per mondarle da tralci infruttosi detti bastardi, e da quelli segnatamente, che trovansi su pel tronco sotto la

piegatura del capo della pianta, e per levar via la punta a quei, che portano de' grappoli; con questa operazione, che volgarmente chiamasi *scalzolare* si conserva tutto il nutrimento a benefizio di quelli, che debbono servir di capo per l'anno seguente, e che fruttano nel corrente.

Se la vigna venisse mai danneggiata dalla tempesta, infortunio tra noi pur troppo frequente, abbiasi l'avvertenza di tagliare quanto è stato maltrattato, acciocchè la vite possa gettar nuovi germogli, che riparino i danni patiti: la prova autentica il suggerimento, e v'è esempio da poter dire, che l'operazione se facciasi in Maggio, sperar potrebbesi di ancor raccoglierne le uve, in caso diverso si preparano per la vegnente vendemmia, la quale sarà più copiosa, e migliore.

In questo mese soglion molti sfrondare le viti per accelerarne la maturazione, ma costoro ignorano il male che arrecano alle viti, e a suoi frutti, le foglie son esse che attraggono dall' aria il nutrimento della pianta, e che difendono il frutto da troppo ardenti raggi del sole; l'utile che credono ricavare o col venderle, o col darle per foraggio, è minore d'assai al danno, che se ne soffre.

Non si dimentichino i fossali delle viti novelle ; si zappi , e si sollevi intorno ad esse la terra per tenerle più fresche , e slontanarne l' ardor del sole dalle radici troppo tenere ancora , con ciò acquistasi anche il vantaggio , che si dà più comodo alla notturna umidità d' insinuarsi meglio nel terreno.

AGOSTO

Usata che siasi la dovuta attenzione ne' trascorsi mesi poco vi resterà da fare intorno alle vigne ; per questo sarà basiante il visitarle , e riparare agli accidenti , che possono occorrere ; sul fin del mese diasi principio allo spampinare , e scuopransi adesso , e non prima le uve , acciocchè maturino più presto , e più eguali , si rivedano le viti novelle , questo è il tempo di formar giudizio su loro , cioè se siano ben radicate , e di buona aspettativa.

Chi dee far fosse per piantazioni dia principio alla scavazione in questo mese , acciocchè la terra possa cuocersi dal sole, e bevere le influenze dell' atmosfera che in questo mese sono più sensibili , e benefiche , il

resto si dirà al penultimo mese dell' anno.

SETTEMBRE

Mentre si van sfogliando le viti, acciocchè le uve restino meglio soleggiate, e l'aria vi circoli più liberamente, sarà bene, che si esplorino i vasi vinari, e loro si provveda secondo il bisogno, che vi hanno. Chi pregiasi di far buon vino, non dee perder di vista ogni istrumento, qualunque sia perchè poco vi vuole a viziarne il vino.

E però l'esame si estenda al tino, alla tinozza, alla bigoncia, al torchio, alla botte, e simili: avvertasi di sminuirne nelle botti il tartaro, da noi detto *rasa*, dove questo sia troppo fitto, e denso.

Quando si vedono imbrunire i grappoli, disseccare i piccivoli, ed addolcirsi le uve, è segno che la maturità trovasi al suo punto, questo succede sulla fine del corrente mese, e a questo tempo si fa per lo più l'usata vendemmia, la quale perchè sia fatta a dovere, esige diverse avvertenze.

I vendemmiatori siano di qualche pratica, abbiano un direttore, si se-

parino le uve, cioè mettansi a parte le migliori, le mezzane, le mature, le marcie, le ammuffite, e queste così separate siano pigiate a fine di estrarne il mosto: un' altra avvertenza è di far la vendemmia ne'dì sereni, e sull'ore più calde: schivasi in questo modo ogni umidità, la quale ritarda il fermentare, e indebolisce il vino; e caso che arrivasse che una porzione della vendemmia venisse sorpresa da pioggia, si metta in disparte, e facciasi il vino da se, per non deteriorare quel che è buono: a dir tutto se le giornate sono belle s'accresca il numero degli operai, nè si guardi a spesa pel miglior esito della raccolta.

OTTOBRE

Alcuni usano di riportare la vendemmia, che farsi potrebbe sul finir di settembre ai primi del corrente ottobre, e questi tali la indovinano per lo più, perchè se le pioggie non la perturbano, il vino riesce migliore. A questo tempo si compiono tutte le altre vendemmie, e il tardarle di più saria a costo della seminagione, operazione, che in agricoltura deve aver e su tutte la preferenza.

Nella varietà degli usi per la formazione de'vini ognuno può, e deve attenersi al suo, qualora il vino riesce buono, voglio dire chiaro, sottile, gagliardo, puro, durevole, non importa all' essere della cosa, che si pigino le uve piuttosto in un modo, che in un altro, che si faccia bollire più o meno il mosto, ove l' effetto è qual si brama.

Di questa specie di tolleranza si è parlato nel calendario del 1795. Non nego, che siansi introdotti degli abusi in tanta libertà di pratiche, che rilevati, e rettificati si vedono nel summentovato calendario, e però inutile saria il farne qui la ripetizione: ripeterò solo come cosa importante, che mal fa chi lascia il raspo nella fermentazione del vino, perchè gli comunica un aspro ed austero, perchè assorbe assai vino, perche impedisce il pigiar come deesi tutti gli acini; se togliersi devono i raspi, si lascino le buccie degli acini dette Bozzotti, siccome quelle, che dan colore al vino, e alcuni soggiungono vigore, e generosità.

Non è da dissimularsi, che si fanno da diversi particolari ottimi vini, e capaci di sostenere ogni trasporto di

terra, e di mare, e si sa che si son fatte replicate esperienze di trasportare in lontane contrade vini delle colline del Monferrato, e dell' Astigiana singolarmente, i quali hanno fatta ottima riuscita; * tutto sta nel trascieglierе quelli, che sono fabbricati col metodo più utile, che abbiano spirito, e forza, che per maggior sicurezza della riuscita siano rinchiusi non già entro i soliti vasi di legno, ma in buone e bene otturate bottiglie, e che si vegli ad eludere le frodi, e riparare gl' inconvenienti, che potrebbero occorrere nel trasporto.

L' esperienza autentica questa mia asserzione, ancorchè sia contradetta dalla prevenzione; ma in generale la manifattura dei vini trovasi in cattive mani per la migliore loro riu-

* Il cittadino Asinari di san Marzano, quando era Ambasciadore a Madrid beveva vini delle sue terre di Costigliole in Astigiana.

Il cittadino Montagnini Ministro in Olanda, il cittadino Gise la Ministro presso la Prussia bevevano vini delle colli e del Monferrato.

Il cittadino Mossi di Morano fece trasportare de' suoi vini in Inghilterra, che hanno fatta ottima riuscita.

scita: s' ama la quantità, e per essa si negligenta la qualità.

Il torchio per premere le uve è il migliore strumento il più vantaggioso, il più economico; su di esso riesce più facile il fare le opportune separazioni dei granellini, i quali si sa, che comunican al vino la loro amarezza, e astringenza.

Dopo l' uso del torchio dee preferirsi la pratica di pigiar le uve dentro gli usati nostri recipienti di figura quadrilunga detti *arbi*, da quali tirasi il mosto, e così come viene colle buccie, o *bozzetti*, si versa nelle botti. I raspi, che restano, si uniscono alle uve ordinarie, e tutto pigiasi insieme, perchè niente vada in dispersione: l' esperienza farà toccar con mano l' utilità di questa pratica.

La fermentazione poi, dalla cui progressione dipende la bontà del vino, vuol essere fatta a gradi, cioè nè troppo lenta, nè troppo precipitosa. E' un fatto che questa operazione della natura forma, o deforma il vino, se la medesima si continua insensibilmente, il vino si conserva, ma se si altera, il vino allora va a male, ma senza più si ricorra agli eruditi insegnamenti, che si leggono

nella dissertazione del benemerito nostro Socio il cittadino Giobert inserita nel terzo volume delle memorie di questa Società.

Se dirsi può qualche cosa di determinato sul progresso della fermentazione vinosa, lo stesso far non si può circa la regola della sua durata, perchè questa varia col variare dell' uva: il *Nebbiolo* per esempio dee farsi fermentar più poco della Fresia, Lambrosca, e Malvasia: la Barbera, la Bonarda, il Tadone, l' Alleatico danno il vino fatto, se lasciasi bollire il mosto quindici giorni, quant' è dell' uve d' altra qualità i segni della proporzionata loro fermentazione sono il color trasparente, il sapore piccante, e quando si annunziano, convien subito svinare: il che succede d' ordinario sul finire d' ottobre, e sui primi di novembre; non fa bisogno di avvertire, che queste osservazioni sono indipendenti dai metodi, che sono in uso per avere dei vini, che siano nella specie più scelti, e questi consistono nel far appassire le uve, tenendole all' aria aperta distese, o sulla paglia, o su tavolati, e simili.

Somma sia la pulizia de' vasi vinarj vanto delle accreditate cantine: si lavino piuttosto con vino, che con acqua, si lascino asciuttar bene prima d' infondervi il vino, si empiscano sin al colmo, e si conservino così col rimettervi il vino, che si svapora, sinchè venga il tempo di otturarle; quest' operazione si fa alla fin di questo mese, perchè allora la fermentazione diviene placidissima, e poco men che insensibile! il custode della cantina con tutto ciò non dee lasciar di visitare le botti di quando in quando, questa vigilanza è necessaria per la conservazione del vino.

In questo mese da noi si piantano le viti: il terreno per la vigna deve essere generalmente parlando nè forte troppo, nè troppo leggiero, nè grasso assai, nè magrissimo, ma di condizione media: nei terreni grassi molto la vite fruttifica è vero, ma il vino riesce snervato, nei leggieri l' arsura inaridisce la vite; le terre argillose, le sabbiose sono da preferirsi alle terre forti, all' umide e alle fredde: i vini, che si ricavano dalle vigne di terreni acquidosi, snervati e simili

sono senza spirito e vigore, e pajon simili a quelli che si ricavano dagli alteni di quasi tutto il Piemonte: le terre tuffacee, e le sassose sono per piantarvi vigne le migliori: chi è pratico dei vini d' Aosta, di Susa, di Monferrato d' Asti non esiterà a preferire queste alle altre terre. Le posizioni più apriche, come le colline del basso Monferrato, e dell' Astesana sono le più vantaggiose, le esposizioni a mezzodì, e levante sono da preferirsi a tutte, quando si possa ottenere, ad ogni caso la vigna vuol essere piantata in modo, che non sia danneggiata dai venti, dal gelo, e dalle brinate; piantisi lungi dai boschi, e dai terreni paludosi.

Si suppone che il vignaiuolo avrà scavati i fossali distanti da sette in otto piedi gli uni dagli altri, e larghi e profondi sì che le radici abbiano agio a stendersi, e siano difese dal gelo, dall'arsura, e dalle inavvertenze de' lavori della zappa, e dell' aratro, sul generale la larghezza è di quattordici in quindici oncie, e la profondità di quindici in diciotto, avuto riguardo alla posizione di maggiore, o minor pendío, o di pianura; osserverà nel piantarle la distanza portata

dalla consuetudine locale, cioè secondo l' ordine, maniera, e modo, in cui si vogliono coltivare, a *taragna* a filare o *filagno*.

Chi pianta una vigna deve conciliare colla bontà del vino la durata della vite, e così adattare al terreno le qualità che convengono. Siano esse *Risoire*, o *Capponi* detti anche *Rubioni*: sarà ben fatto di disporle separatamente, dividendo le uve nere dalle bianche, le gentili dalle grossolane, le primaticcie dalle tardive, poichè così separate riescirà più comoda la potatura, la coltivazione, e la vendemmia: la mescolanza di molte uve di contraria natura pregiudica alla buona riuscita del vino: le *rissoire* debbono essere ben radicate: i *rubbioni*, o *capponi* scielti fra i tralci di legno maturo, da vite adulta, dal centro, e non dalla estremità della pianta di lunghezza non minore di oncie dodici almeno per la metà saran coperti col maggior numero di gemme, perchè così gettino il maggior numero di radici; e siccome questa sorta di piante deve essere messa in terra quando è ancor in sugo, sarà meglio, che si faccia il piantamento nel mese di ottobre, quando la terra non

è molto bagnata, ed in giornate temperate, e belle; alle une, ed alle altre sul fondo della fossa si farà un letto di buona, e sciolta terra, si copriranno con terriccio, e meglio col bullaccio che è la spoglia del fromento, e di altre biade detto volgarmente *bulla*, e dai Monferrini, ed Astigiani *arschus* quando sia ben stagionato, e marcito, questo serve a fertilizzare la terra, impedisce che troppo presto non secchi il sovraposto terreno, e che non si formi una superficie troppo dura attorno la pianta; le viti che mantengono il ceppo basso, di grappolo stretto, e serrato, di granello tenero, di buccia sottile convengono alla collina; quelle che portan alto, che producono uve primaticcie, di grappolo raro, di buccia dura, asciutta, e forte si piantino nelle vigne di pianura.

Se il terreno è sostanzioso n[illegible] correrà nel primo anno di ingrassare le viti, basterà d'aver assicurati i fossali dal danno di una soverchia umidità, col mettervi dentro, e d'intorno alle piante della ghiara, rottami di fabbriche detti *garavella* e simili materiali, che servono anche a tener la terra soffice, e come volgarmente si dice *garva*.

Nel secondo anno, se lo stato, e l'indole della terra lo richiede, si spargerà ne' fossali il conveniente ingrasso, dico conveniente, perchè l'esperienza insegna, che l'ingrasso propriamente detto non è sempre vantaggioso alla vite; il legno fracido, i ritagli de' falegnami, de' calzolai, le rasch iature delle concierie de'corami, le spazzature delle case, delle cantine, le ceneri, massime se fatte coll' abbruciamento di *mottere*, il calcinaccio, il gesso, e la calcina in congrua dose, la fuligine, e le vinaccie sono tutti ingrassi da sostituirsi utilmente gli uni agli altri come più omogenei alla vite: la concimatura colle sostanze sucose, e putrescenti, come il letame degli animali, e le foglie delle piante putrefatte poco conviene alla vite, che per l'interna struttura della sua pianta ingorda di succhio è soventi soggetta allo stravasamento d'umori, di cui si è parlato nel mese di giugno.

Nel terzo anno munita ciascuna pianta dell' opportuno paletto, al quale sono esse fermate con leggiera legatura sotto l'ultimo occhio, che si trova all' estremità del maglivolo, si compisce l'opera del piantamento

col fare ne' fossali uno strato di legname minuto di *fascine* di sermenti, di pino salvatico, di rovere, o di altra specie di legno, le quali mentre tengono sollevata la terra, a poco a poco infracidiscono, e somministrano alle piante il conveniente nutrimento; questo strato sarà coperto con terra sottile detta di *cottura*, e ad ogni volta, che si zappano le viti, se ne aggiunge sino a compiere il piano, ed il livello al rimanente terreno.

La stagione è opportuna per scavare nuovi fossali; la terra avrà tempo di sentire le buone influenze dell' inverno.

DICEMBRE

Inutili, e di poco vantaggio sarebbero le cure, ed attenzioni, e senza ricompensa le fatiche del coltivatore della vigna, quando egli non abbia per mancanza di sufficienti cognizioni saputo fare la scelta delle uve al clima, all' indole della terra, all' esposizione convenienti, e quando medesimamente non sappia distinguere, e preferire nella numerosa varietà delle specie, le qualità, che danno frutto più abbondante, precoce, pre-

gievole per tutti gli attributi del vino, a cui si aspira anche per l' oggetto di saper fare opportunamente le mescolanze: si è creduto conveniente all' argomento trattato di dare una breve idea delle diverse specie di uve, che per sperienza si sa, che nel nostro clima fan buona riuscita per l' abbondanza del prodotto, e per la bontà del vino; e cominciando dalle uve nere di prima qualità, che si coltivano principalmente nel Monferrato alto e basso, e nell' Astesana, come di quelle regioni, di cui si ha maggior cognizione, si descriveranno le particolari prerogative di ciascuna, chiamandole colla denominazione volgare: si enumereranno anche molte delle ordinarie, e meno pregiate, ed in fine si parlerà delle bianche di prima, e seconda qualità.

Uve nere di prima qualità.

1 *Aleatico*, vite introdotta fra noi, non è gran tempo dalla Toscana, fa gli grappoli corti, acini neri, il vino è di sapor dolce, di bel colore di rubino: quando è mescolato colla *Crova*, *Barbera*, *Nebbiolo*, *Bonarda*, che le danno spirito, e forza riesce

migliore. Ama l' esposizione di levante, e mezzo giorno, ed una terra mista.

2 *Barbera* di due qualità, una produce grappoli, ed acini grossi, oblunghi, l' altra più piccoli, ma abbonda più della prima, e fa il vino migliore, di gusto piccante, e spiritoso, color nero, matùra bene, e produce ancor meglio, se è coltivata in terreno non molto pingue: quest' uva nel Vercellese e nel Canavese è chiamata *Ughetta*, dai Novaresi *Vespolina*, e sotto la denominazione di *Barbera* è molto coltivata nella Frascheja d' Alessandria, e nell' Astigiana.

3 *Bonarda* delle prime a maturare, di grappolo competentemente grosso, gambo rossiccio, di molti acini, dà vino dolce, amabile, e nero, convien vendemmiare le uve prima delle altre, fa bene in qualunque terra delle colline, e produce assai.

4 *Balestre*, che è la *Balestra* di Valenza di altri paesi, uva di grappolo mediocre, acini oblunghi, e rari, non matura perfettamente sulla pianta, ma lasciandola dopo raccolta qualche giorno sulla paglia, dà un ottimo vino gustoso e delicato, riesce poi mi-

gliore, se mescolato colla *Bonarda*, *Nebbiolo*, *Alleatico*, *Dolcetto*: questo vino messo in bottiglie diventa dopo alcuni anni molto squisito; prospera meglio coltivata a ponente e settentrione.

5 *Barbarossa*, uva da mangiare, ha i suoi siti favoriti, dove produce molto, e meno negli altri; vuol essere esposta a mezzo giorno, o levante; li acini sono rossi, di buccia dura: questa specie d' uva è più coltivata nella pianura, che nelle colline.

6 *Brumestia*, che è la *Bermestra* di Valenza, e di altri territorj, è di grappoli, ed acini grossi, non è buona per far vino.

7 *Balsamina*, che è probabilmente l' *Aurè* dei Monferrini, *Nereto* del territorio di Pinerolo, il *Niret* di Saluzzo, e contorni, il *Neirano* di molte colline dell' Astigiana, e l' *Annerato* di Valenza, uva di grappolo lungo, acini rari, molto neri, e rotondi, fa vino pieno, e colorito, prova ovunque, ma meglio nella collina a mezzogiorno, o levante, il vino riesce dolce, generoso, e molto nero, ma l' uva è scarsa di mosto.

8 *Balsamina* molto coltivata nella

collina sopra Casal Monferrato dà uva di gamba corta, e carnosa, grappoli rari, acini grossi, e rotondi. Il vino riesce chiaro e robusto, essendo mescolata col *Nebbiolo*, o coll' antecedente *Balsamina* per due terzi di queste uve, il vino diventa più colorito, e di sapore grazioso: se si faccia puro è molto sano, e passante, ma non è cercato da quelli, che ne fanno commercio.

9 *Crove*, o *Crova*, uva di grappolo grosso, assai unito, acini rotondi, molto neri, il suo vino è assai nero, sottile, di sapor dolce, ma di poca forza, mescolando due terzi di quest' uva con un terzo di *Freisa*, colla *Bonarda*, *Balestrè*, *Balsamina* il vino diventa perfetto, e di molta durata, ama terreno pingue, ed esposizione di mezzogiorno, o levante: le colline di Portacomero, Scursolengo, e di quei contorni nell' Astigiana abbondano di quest' uva.

Nel basso Monferrato si coltiva una varietà di questo vitigno chiamata Crovino, così detto perchè gli acini cadono facilmente, ha il gambo rossiccio, grappoli mediocri, piuttosto serrati, produce assai, e matura delle prime, soggetta perciò ai ladronecci:

il vino riesce molto nero, e si può utilmente mescolare con altre uve, che danno il vino chiaro: quest' uva credesi sia la stessa, che in altri paesi: è chiamata *Slarina*, di cui corre il proverbio, *che poco o nulla và nella tina*.

Nelle colline di Casale, e dell'Astigiana si coltiva una specie di vite, la cui uva è chiamata *Crovet*, con gambo legnoso, acini piccoli, e rari, il vino assai chiaro, e di bontà mediocre, talchè quest' uva è nella categoria delle ordinarie.

10. *Dosset. Dolcetto* uva cogli acini rari, neri, rotondi, piccoli, e morbidi, di buccia delicata, il vino riesce dolcissimo, ed assai saporito, ama l'esposizione di mezzogiorno, e levante; se quest'uva è mescolata colla barbera per due terzi oppure col *zanello*, o *freisa* il vino acquisterà forza, e si conserverà: quest' uva è comunemente fertile, e dà gran copia di mosto, alligna in tutte le terre, ma è più feconda nelle sciolte, nelle argillose, e miste, che nelle tenaci: nella provincia d' Acqui, nelle Langhe, nel territorio di Valenza, della frascheja d'Alessandria è più generalmente coltivata.

11. *Freisa* uva nota, e coltivata in tutte le provincie sotto questa denominazione, ve n' ha di due varietà, la grossa e la piccola, la prima ha il grappolo grosso, acini oblunghi, produce vino acerbo, secco, e robusto, se è fatto solo; prospera ugualmente in tutte le terre, ed esposizioni: la seconda detta di *montagna* ha il grappolo, ed acini piccoli, ugualmente abbondante della prima ovunque si coltivi nel piano, e nella collina. Il vino di *Freisa* non è creduto sano perchè abbonda di tartaro, conviene perciò mescolare quest'uva colle gentili, il *Docet*, l'*Alleatico*, la *Bonarda*, il *Nebiolo*, ed altre consimili: se è fatto puro è necessario di travasarlo sul finir di febbrajo; quando è separato dalla feccia perde l'acerbo, ed a misura, che sente il calore, acquista maturità, e buon gusto; è bene tuttavia di travasarlo altra volta nel mese d'Agosto, perchè diventi migliore; il vino di quest'uva è molto ricercato da quelli, che fanno commercio, perchè serve a fare molte mescolanze coi vini deboli, e di poco colore.

12. *Lambrusca.* Pianta di vite non potata, che si lascia andare alta sopra

gli alberi, fa grappoli minuti, ed in molta copia, da cui si ricava vino generoso, saporito, e di durata; è anche bene mescolarla con altre uve delicate.

13. *Malvasia*, *Moscatel*, e *Greco* sono uve odorose, delle prime a maturare, ma scarse di frutto, il vino riesce dolce, gustoso, e di graziosa fragranza: l' uva di queste viti mescolata con le sovra descritte fanno un vino perfetto.

14. *Nebieul.* Nebbiolo di due spezie, una fa il grappolo perfetto, acini neri: il vino è chiaro, delicato, e si conserva, ama l'esposizione di mezzogiorno, o di levante, e si confa con tutte le terre: l'altra detta *Nebieul rosè* è di inferiore qualità fa grappoli piccoli, acini rossicci, matura poco, ed è scarsa nella sua produzione, e come volgarmente si dice *fallosa*: la *croassera* di Cavaglià nel Vercellese, la *vernazzetta*, *croarina* di Brusnengo, il *picotener*, la *spana*, il *spanpignolo* d' altri territorii sono o l' uva medesima del nebiolo con diversa denominazione, o una varietà della medesima specie per cambiamento di terreno, e di posizione.

15. *Pelaverga.* Che da vino così pre-

zioso massime quello di *Pagno* nel territorio di Saluzzo, molti giudicano essere la medesima uva chiamata *cari* nella collina di Torino, ed altrove, e la *biona* di Cavaglià, il *zanello* dei Monferrini, come lo dimostrano la forma del grappolo piuttosto lungo, e piccolo, gli acini rari, oblunghi di violaccio colore.

16. *Parpeuri.* Altra qualità d' uva, che dà un vino molto buono nelle colline di Saluzzo, Lamanta, Verzuolo, Costigliole, dove è molto coltivata: quest' uva di grappolo lungo, acini neri, e densi, è perfettamente matura ai primi giorni di Settembre, il suo vino riesce da prima assai nero, e di sapore dolcissimo; quando è ben purgato diventa vermiglio; probabilmente è la stess' uva, che altrove chiamasi *rarola*, *barbisino rosato*, ed una varietà della bonarda dei Monferrini.

. Il *grignolino*, la *coda di volpe*, l'*uva cossa*, *gamba di pernice*, *slarina*, *colombano*, *bestagnina*, il *cassano*, il *pignolo*, la *neirera*, il *mostone*, l'*uvaras*, il *neirano*, il *neretto grosso*, il *tadone* del Monferrato, e dell' Astigiana, il *brignolas*, la *bolaua*, il *darnasce*, il *tardito* dei Fossanesi, l' *avanà cagnino*,

*5

il *mausano* , il *piccoletto* del territorio di Pineroilo, il *niret*, la *montanera*, il *mullini* di Saluzzo sono uve di seconda qualità più o meno abbondanti , sucose, colorite, dolci, e spiritose, delle quali si possono fare delle utili mescolanze colle sovra descritte di prima qualità per dare al vino i requisiti necessarii di colore , sapore , forza , e durata.

Il *grignolino* per esempio da altri chiamato *nebieul rosè* d'acino piccolo, e biondo , di mosto chiaro , e dolce, ma di poco spirito, anzi piuttosto debole dà un ottimo vino se è mescolato colla *freisa*, o colla *bonarda* , e *barbera* acquistando il colore , e la forza di cui manca , e comunicando il dolce , di cui abbonda, massime alla *freisa*.

Dipende adunque dalla cognizione di chi dirige la vendemmia , e la fattura de'vini il saper comporre vantaggiosamente; dico vantaggiosamente, poichè queste mescolanze non converebbe di praticarle con quelle qualità d'uve di gusto acerbo , come sarebbero il *mostone* , l' *uvaras* , e simili , che difficilmente possono ricevere buona tempra.

Fra le uve bianche le più accreditate per dare buon vino, sono:

1. *Erbalus* da altri detto *arneis* di grappolo competentemente grosso, acini rari, buccia dura, gusto piacevole; il vino riesce molto piccante, e si conserva, se poi sarà mescolato con due parti di *cascarolo*, il vino acquisterà il dolce, di cui abbonda quest' uva.

2. *Corteis* di grappoli alquanto lunghetti, acini piuttosto grossi; quando l' uva è matura divien gialla, ed è buona a mangiare, fa buon vino, è abbondante, e si conserva; anche quest' uva si può mescolare utilmente col *cascarolo*, col *bianchetto*, e colla *vernazzetta*.

3. *Cascarul.* Cascarolo di grappolo sottile, acini rari, buccia delicata: quando l'uva è matura, prende il color giallo caricato, e gli acini cadono con facilità, deve essere vendemmiata con diligenza, il vino puro è delicatissimo, ma non si conserva oltre l'anno, dunque sarà bene mescolar quest' uva colle sovra descritte, oppure colle seguenti.

4. *Malvasia.* Uva notissima, di cui

ve n' è di due sorta, una fa i grappoli grossi, alquanto serrati, l' altra più piccoli rari, e lunghi, diventa più gialla della prima, quando è ben matura, ma non è così abbondante; tutte due convien mescolarle con altre uve di buccia sottile, e di poca forza.

5. *Moscatel.* Moscatello anche di due qualità, una detta *moscatlon* di grappoli, ed acini grossi, un po' serrati; l' altra di grappoli piccoli, lunghetti, acini rari, l' uva divien gialla quando è matura, il vino è odoroso: la prima qualità è gratissima alle mense.

Non si parla dell'uva chiamata *greco*, perchè vi è poca diversità dal *moscatello.*

6. *Passeretta* di grappolo corto, acini serrati, buccia sottile, l' uva delicatissima è bene di mescolarla colle sovra descritte di buccia dura.

Tutte le uve bianche sovra descritte amano d' essere coltivate in terreni misti, e pietrosi, esposizioni apriche, e solatie; i colli sono la vera loro sede: il vino delle uve bianche deve essere poco fermentato, e ben purgato dalle sue feccie, che sono abbondanti.

Lunga, ed inutile opra sarebbe stata

quella di enumerare, e descrivere tutte le varietà delle uve nere, e bianche, che nelle diverse provincie si coltivano; si sono scielte quelle giudicate le più interessanti l'oggetto de' vini, che dovrebbero essere da noi più generalmente resi migliori a benefizio della sanità, a delizia delle mense, ed al privato, e publico nazionale vantaggio.

' *Ergo rite suum Bacho dicemus honorem*
' *Carminibus patriis ...*

Virg. lib. 2 vers. 393

' *Dunque a Bacco di laude inni giocondi*
' *Nella patria direm dolce favella.*

Soave

RAGGUAGLIO

DI UN PRODOTTO STRAORDINARIO DI FRUMENTO, RACCOLTO NE' BENI DEL CITTADINO CUCCEGLIO, NEL TERRITORIO DI RIVALBA NELLA STATE DI QUEST'ANNO 1798.

Estratto di un discorso letto nell'aduuanza della Società.

Essendomi nel mese di Giugno state ad esaminare alcune piante di grano *triticum æstivum* nostrale, delle quali mi avevano molto vantato l'altezza, e la grossezza degli steli, la lunghezza, e grossezza delle spiche, trovai veramente, che non inferiore al vero era quanto di esse mi fu narrato.

Desideroso di visitare il fondo, nel quale erano cresciute così belle, e rigogliose piante, di esaminare la natura del terreno, il genere di colti-

vamento, di risapere in una parola tutti i particolari, che concernevano una fecondità non ancora in simil terreni osservata, per secondare eziandio il desiderio della Società, e del Governo, mi recai il dì vent'uno ultimo scorso Giugno col cittadino *Nuvollone*, a una cassina del direttore delle gabelle Nazionali cittadino *Cucceglio* territorio di *Rivalba*, ne' beni della quale fu quel frumento seminato.

Due erano i fondi, nell' uno de' quali esisteva il grano nostrale conosciutissimo, generalmente nel Piemonte coltivato, e questo lo chiameremo il fondo *A*; eravi nell'altro una varietà del *triticum æstivum*, o comunal nostro frumento, la quale si chiama presso noi *frandina*, o *grano bianco*, il quale in molti luoghi collinosi del Monferrato segnatamente si coltiva; chiameremo questo fondo *B*.

Il campo *A* situato sul pendío di uno de' più alti colli del territorio di *Rivalba*, chiamato la *squitta*, regione del *chiartile* riguarda tra Settentrione, ed Oriente, è di rapida discesa, e cinto dalla parte di Settentrione, e nella parte più declive verso Oriente da un grosso fossato, in cui concorrono le acque piovane, ed acque sor-

tumose. Lungo le sponde di questo piccolo ruscello osservai non poche piante paludose, come varie specie di *carici*, le *code di cavallo*, ed altre; tra la parte più bassa di questo campo, e l' accennato rigagnolo, un piccolo praticello si frappone, umido piuttosto, anzi sortumosetto per le acque, che dalle più alte parti scendendo sopra esso discorrono, o da esso sudano. Dell' indole sua sortumosa ci fecero fede alcune erbe native de' siti paludosi. La natura del terreno in *A* e *B* tende particolarmente all' argillosa, vogliam dire, che la terra, la quale sembra dominarvi maggiormente, si è l' argilla, terra, come ognun sa, la quale morbida, e come oleosa al toccamento, per l'azione del fuoco, s' indura, e restrigne, e ne' terreni dalla cocente sferza del sole battuti nelle lunghe estive arsure, molto indura, e si fende.

I terreni, che passato *Gassino* lungo la collina a mano manca si distendono da noi osservati, ci parvero parimente avere una natura simiglievole. E veramente, nelle lunghe estive siccità compatto, tenace, durissimo diviene colà il terreno, difficili sono a rompersi le zolle, come in tutti gli argillosi terreni troppo asciutti accade

L' estensione del fondo *A* siccome da fede sottoscritta *Batù* misuratore di Casalborgone rilevasi, è di tavole 106; furono nel passato autunno saminate emine 3 1|2 di frumento. Certa cosa è, che in niun luogo abbiamo per lo innanzi veduto, che le piante del frumento aggiugnessero l' altezza, che aveano in questo fondo; conciossiachè era tra le oncie quarantasette, e cinquanta, in alcune anche maggiore. Di un medesimo seme, e da una comune radice avevano levato dove sette, dove dieci, dove venti steli, o culmi, coronati di spiche, ed abbiamo in alcuni ceppi contato oltre i trenta steli. La lunghezza poi delle spiche arrivava a un di presso alle tre oncie; un po' maggiore dell' ordinaria era la grossezza delle granella, tra le quarantacinque, e cinquanta il loro numero, e all' altezza delle canne, proporzionata era la forza, e grossezza loro. Si raccolsero in questo campo *borle* diciotto, dalle quali si ricavarono emine trenta, nella proporzione cioè di dieci per uno meno un settimo. Un maggior numero certamente di *borle* si sarebbe raccolto, e la proporzione del frumento sarebbe probabilmente stata di undici per

uno *almeno*, se le dirottissime piog-gie, ed i violenti acquazzoni caduti nella fine di Maggio, e nel principio di Giugno, e accompagnate da impetuosissimi soffi di vento, non avessero atterrate le messi, e moltissime piante non avessero peste, malconcie, e sfracellate.

Il campo *B* superiore, sulla parte più piana, o dorso della collina situato, e denominato la *vignassa*, sparso di terra vergine cavata dalle novelle fosse delle viti, fu seminato con emine due *grano bianco*, ossia *frandina*. Furono in questo mietute borle otto, dalle quali si raccolsero emine diciasette di frumento.

La proporzione adunque tra la semente, ed il prodotto fu nel terreno *A* quasi come *dieci* ad *uno*; nel terreno *B* come 8 1|2 ad 1. Questa proporzione in se risguardata, e ragguagliata alla fecondità di certi terreni, nulla ha in se di straordinario; ma convien considerare qual soglia essere in generale la proporzione tr il prodotto, e la semente, ne' terr-ni, de' quali si tratta. Favorevolissimi i terreni del territorio di Rivalba alla produzione di buone uve producono pur anche frumento, segale, meliga ec.

Ma la proporzione tra il prodotto, e la semente del frumento ne' terreni alti, erti, declivi, è grande, quando aggiunge in quelle non frumentarie colline il *tre* per *uno*; spesso non sorpassa la proporzione di *due* a *uno*; nè è rarissima disgrazia, che in certi anni il raccolto frumento non superi la sparsa semente, anco quando le colà troppo frequenti gragnuole non flagellarono le messi. Lo stesso però non convien dire de' terreni locati ne' siti più bassi, e piani di quel territorio. Pertanto il prodotto del campo *A*, che abbiamo detto essere quasi come di *dieci* per *uno*, e quello del campo *B*, che abbiamo detto essere come 8 1/2 per uno, si scorge quanto superi il prodotto di simili terreni, il quale non è ordinariamente maggiore di tre per uno, e spesso non eccede la ragione di due per uno.

Resta a cercarsi qual sia verosimilmente la cagione della fecondità de' sopradetti terreni.

Della tenuità dell' ordinario prodotto ne' terreni elevati, e declivi di *Rivalba*, oltre l' indole delle stagioni più, o meno favorevdli, la temperie dell'atmosfera, la quantità delle piog-gie, opportunità, ed inopportunità

di esse, circostanze comuni agli altri terreni, sono la declività del sito, per cui ne viene il facile trasporto del concime sparsovi sopra, e giù portato dal discorrimento delle acque piovane; la scarsezza de' concimi ne' territorj collinosi sforniti della necessaria proporzione di prati irrigabili, e di bestiame; l'argillosa natura stivata, compatta del terreno, il niun riposo, che ad esso lascianli, ed altre. Si deve pur far considerazione, come efficace sorgente di sterilità si è l'abuso di seminare in que' terreni asciutti, duri, soleggiati, annualmente copia grande di meliga. E' cosa certa, che in territorj, e terreni, che hanno natura, ed esposizione, come quelli, di cui si parla, il prodotto della meliga appena di dieci anni è in due abbondante. Del che è cagione in non annaffiabili terreni la mancanza delle acque celesti, troppo noto essendo, che nel cielo Piemontese hanno le grandi arsure principalmente luogo ne' mesi di luglio, e di agosto, nel qual tempo se manca alla pianta della meliga il necessario umidore, o totalmente, o quasi intieramente viene a mancarne il prodotto. D' altra parte è pure certo, che se si calcoli l' ammagri-

mento inevitabile del terreno, cagionato da questa voracissima pianta, la maggior quantità necessaria di concime, la spesa maggiore per i lavori indispensabili, ed il fallimento così frequente della medesima sembrami potersi asseverantemente affermare, essere in generale pessimo uso quello di seminar meliga ne' siti aridi, non adacquabili, troppo soleggiati, e sopra i quali non si può spargere la necessaria quantità di concimi. Vi sono alcuni, che pretendono, che il reddito, che si ricava dalla sola paglia del frumento, fatto un compenso del prodotto della meliga ne' terreni, di cui parliamo per quindici anni, di quelli cioè, in cui manca affatto; di quelli, in cui è mediocre, e di quelli, in cui è abbondante, che il prodotto, dico della sola paglia del frumento agguagli il reddito totale della meliga, levate ben inteso le spese della coltivazione, e concimazione.

Quando il cittadino *Cucceglio* fece acquisto degli accennati beni, non maggiore in essi era la fertilità, che negli altri di quel territorio. Avendo in varj viaggi fatti in varie parti dello Stato per le funzioni del suo impiego raccolte diverse osservazioni agrono-

miche, e ponderati i metodi di coltivare il frumento, praticati in alcuni luoghi, e segnatamente sul territorio di Cuneo deliberò di sperimentare ne'suoi beni ciò, che con successo vide altrove praticarsi, vale a dire determinò, che alterna fosse la seminazione del frumento, che si seminasse cioè in un anno, e si lasciasse riposare il terreno nel vegnente, guardandosi bene dal seminarvi in questo secondo anno la meliga. Fece seminare qualche giornata di trifoglio, dove non si lavorava, come si dice volgarmente *in bianco*. Nell' autunno dell' anno 1795 fecè seminare nel terreno *A.* il frumento, e alcuni giorni dopo fece riseminar sopra il trifoglio. Tagliato nella state del 1796 il frumento, si lasciò, che nel rimanente di quell' anno liberamente germogliasse il trifoglio. Nella primavera del seguente anno 1797 si fece nuovamente tagliare dopo il fiorimento il trifoglio, poi si lasciò crescere fino inoltrato il mese di luglio. A questo tempo il cresciuto trifoglio con convenienti arature si fece sotterrare, ossia coprire dal rotto terreno. Si replicarono le arature verso il cadere d' agosto, e compiti tutti i necessarj lavori in-

torno alla metà del successivo ottobre vi si seminò il frumento.

Nel terreno *B.* non si seminò trifoglio, anzi fu nemmeno letaminato, come non era stato concimato il terreno *A.* Questo terreno *B.* era bensì stato coperto da terra vergine, la quale da' fossi delle viti era stata scavata nell' anno antecedente.

Confrontando il prodotto de' due terreni *A.* e *B.* si trova, come abbiam detto, che la proporzione del prodotto in *A.* sta alla semente a un di presso, come dieci all' uno, in *B.* come 8 1/2 all' uno. Il terreno *A.* era di 106 tavole; di tavole sessantasei il terreno *B.* Nel terreno *A.* fu maggiore la fertilità, che nel terreno *B.*, nella ragione di circa tre ventesimi; ma fu maggiore, che negli altri anni di circa sette decimi; vale a dire, che dove il massimo prodotto d' un' emina non doveva sorpassar le tre, aggiunse quasi alla dieci, differenza considerabilissima, ed enorme.

Questa differenza vuolsi per avventura probabilmente riferire; primo: al riposo del terreno; secondo: allo sbandito coltivamento della meliga, la quale cotanto ammagra, ed esaurisce i terreni; terzo: al trifoglio sot-

terrato, il quale scomponendosi, non solo operò a guisa di concime, ma rendendo il terreno più diviso, meno compatto, più soffice, e spugnoso. Abbiamo di sopra toccato a qual alto segno d' induramento siano gli argillosi terreni condotti dalle grandi arsure; ma arsi o non arsi, è palese, che come colla troppa saldezza, e stivamento della terra molto contrastano alle tenere, e sottili barbuzze delle radici di dilatarsi ampiamente, imbevere i sughi vitali, gli umori nutribili, e tutte quelle particelle, che al crescimento delle piante sono pur necessarie, o opportune, e che dalla scomposizione de' concimi animali, o vegetabili loro sono somministrate. Non si deve dissimulare qualmente il prodotto del frumento, scarso ordinariamente in quelle colline in generale, fu in quest'anno maggiore in quasi tutti quei terreni per l' indole della primavera, e della state più propizia, che negli altri anni, ed in fatti abbiamo osservato, che le messi lungo tutte quelle colline da noi contemporaneamente vedute, tirando da *Gassino* sino a *Rivalba*, erano più rigogliose, e fornite di più lunghe spiche, che negli antecedenti

anni, e lo stesso osservammo dalla parte opposta sino a Sciolse; nientedimeno, di questa particolare fertilità massimamente nel terreno *A*, convien cercare particolari cagioni; nè altre abbiamo saputo vederne di plausibili, che le assegnate.

Essendoci poi procurati riscontri esatti riguardo alla proporzione, che si ebbe in quest'anno tra il prodotto, e la semente del grano in terreni vicini alla cassina del cittadino direttore *Cucceglio* in quest'anno, nel quale la fertilità fu maggiore in quelle colline, che negli altri, si trova, che non sorpassò la ragione di due e mezzo, di tre all'uno, e che in varj luoghi fu anzi minore. Una borla in generale non ha dato oltre un'emina, o emina e un coppo. Da altre notizie, che ci siamo procurate ci risulta, che ne'contorni di *Rivalba* vale a dire nelli territorj di *Bussolino*, di *Gassino*, di *s. Raffaele*, di *Castagnetto*, ciascheduna *borla* ha dato in generale una emina e mezza di frumento, e presa una media sopra molti terreni fra i più fruttiferi, e meglio coltivati, si trovò in generale la ragione del prodotto alla semente, come 3 1/2 al uno, o prossimamente. Venendo ora

al terreno *B.* è da notarsi primamente, che quella varietà del comunal frumento, il quale grano bianco, o Frandina viene denominata, meglio riesce, e frutta maggiormente ne' siti molto elevati, e collinosi; e certamente questa è la ragione, per cui gli agricoltori di molti colli aprichi al comunissimo frumento questa varietà del bianco sostituiscono; secondo si debbono considerare i lavori fatti nel terreno *B.*, lo spargimento della terra scavata dalle fosse delle viti meno argillosa; le arature per rimescolarla coll' altra terra; la verginità, come mi si dice del terreno; il riposo, e il non esservi prima stata messa meliga. Il solo rimescolamento della terra scavata dalle fosse delle viti potè servire a rendere più spugnoso il terreno, massimamente la fresca terra essendo sparsa di qualche rena

I corollarj, che sembrano derivare da queste osservazioni, sono: primo, che ne' terreni della natura de' sopra descritti sarebbe utile un anno di riposo, nel quale il prodotto del trifoglio compenserebbe il prodotto scarsissimo del grano.

Secondo: questo trifoglio in territorj mancanti di prati, e massime di

prati irrigabili provvederebbe alla scarsezza del fieno, e servirebbe pure di buon concime, atto non solo all' ingrassamento del terreno, ma a renderlo più soffice, più permeabile, meno atto a indurirsi, come si è detto.

Terzo: essere cosa molto proficua lo sbandire in questi terreni non irrigabili la coltivazione della meliga, e perchè appena in dieci anni ne riesce uno, e perchè troppo dimagra il terreno.

Non vogliamo però generalizzare per tutti i terreni le osservazioni particolari di alcuni, ma diciamo però, che questi esperimenti agronomici del cittadino *Cucceglio*, ed i loro risultati meritano la più grande considerazione, e che è cosa a desiderarsi assai, che dietro le di lui traccie molti ritentino le medesime cose. Da una moltitudine di ben condotte esperienze di questo genere si potranno trarre corollari più generali, ed havvi fondamento a sperare, che di simili cimenti non avranno certo a pentirsi li sperimentatori.

MEMORIA

DELLA COLTURA, E RENDITA
DEL FORMENTO DI BARBARIA
INDIRIZZATA
AL CITTADINO AVVOCATO PEROTTI
SOCIO LIBERO
PER ESSER COMUNICATA ALLA SOCIETA'
AGRARIA.

Nel 1796 mi s' inviò da Livorno nella Toscana una spica di fromento di Barbarìa *, il quale ho seminato in un piccolo angolo del mio verziere, mi produsse di che seminare nel 1797 un quadrilungo del mio giardino di 21 piede comune di lunghezza, circa 3 piedi di larghezza, il quale mi rendette quasi un coppo di bellis-

* *Triticum Spica multiplici*, che si chiama anche grano di Smirne, d'abbondanza, o di providenza.

simo frumento, che ho pure seminato assai raro in un quadrato del detto giardino di 2 tavole, e sopra altre quattro tavole del mio verziere che avea anche fatte affumicare, e lavorare come si pratica ordinariamente.

Le due prime tavole del mio giardino hanno reso emine 1 1/2. Le quattro tavole del verziere emine 2 1/4, ma meno bello, e la paglia meno forte, tot. em. 3 3/4.

A questa proposizione una emina può rendere comunemente em. 28 sopra il terreno di 1/2 giornata, e 56 em. sopra una giornata con due sole emine di buona semenza, il che eccede di molto il prodotto del fromento del paese oltrecchè la paglia quasi riempiuta di midollo è eccellente per i cavalli, e per servir d'ingrasso alle terre forti, e compatte: questa paglia procura un terzo avvantaggio che è di sostenere il grano, perchè in tempo delle pioggie non pieghi a terra. Il terreno, su cui ho seminato in tempo ordinario il grano di Barbaria, è leggiero senza essere ben nero ma con un buon fondo al di fuori, quello del giardino è stato affumicato con fime di cavallo ben putrefatto, quello del verziere con le-

tame di vacca che non ha la medesima virtù ancorchè convenga perciò alle terre leggiere, e quello di cavallo alle terre pesanti.

Dopo aver tagliato il grano bisogna lasciarlo 3 settimane o un mese ammucchiato, di poi fargli passar sopra il rotolo, e finalmente trebbiarlo per ben distaccare il grano, che è incavicchiato nella spica molto più dell' ordinario. Ciascuna spica ne forma diversi che fatta la comune danno da 75 in 80 grani quasi rotondi, de'quali una emina pesa libbre 48 tutto purgato, e libbre 58 in 60 di pane di prima qualità del colore di quello di Sardegna. Io non ho osservato che il grano di Barbaria abbia deteriorato dopo tre anni, che l' ho coltivato, la qual cosa mi fa credere, che il nostro clima, e suolo possa convenirli.

Appartiene alla Società Agraria di invitare, ed incoraggire gli agricoltori a coltivare su differenti terreni ben esposti, e ben ingrassati il suddetto grano, di cui la rendita ricompenserà largamente il lavoratore del suo travaglio. Per questi fini io le offro un 1[8 d' emina di questo grano per farne la prova in piccolo sintantocchè il suo prodotto possa estenderla

in grande; intanto il cittadino avvocato Perotti membro della Società di agricoltura è pregato di farlene avere due spiche per parte del suo umilissimo ed obbedientissimo servitore Goante socio libero.

Dalla Torre Valle di Luzerna li 22 agosto 1798.

LETTERA

DEL CITTADINO MISURATORE E NOTAJO
ALBERTO GATTI DI MAGLIANO D' ALBA
SOCIO LIBERO
AL CITTADINO PROFESSORE
ANTON-MARIA VASSALLI
SOCIO ORDINARIO

Sopra il prodotto, e la consumazione delle Api nelle diverse stagioni.

CITTADINO CONSOCIO

Da Diano li 15 novembre 1798

Per quanto sia a mia notizia nessuno ha mai pensato di sapere il peso giornaliero delle arnie tanto in estate, quanto nell'inverno, onde poterne con certezza regolare il bisogno, che esigono le Api per il loro mantenimentp in inverno, la qual cosa a mio pa-

rere sarebbe utilissima, perchè le medesime non fanno in inverno quel consumo di miele, che mi credeva, come dalle poche osservazioni, che ho fatte nella scorsa dolce invernata appare, e che gliene do qui il detaglio.

		Peso totale	Diminuzione di un'arnia ben popelata
1797	25 novem.	R. 2 9	
	11 dicemb.	,, 2 8 6	,, 0 0 6
	26 detto	,, 2 6 6	,, 0 2
1798	10 febbr.	,, 2 3	,, 0 3 6
	25 detto	,, 2 2	,, 0 1
	19 marzo	,, 2 0 6	,, 0 1 6
	Totale diminuzione		R. 0 8 6

Da quest' arnia, sulla quale ho fissate queste osservazioni gli ho levato li 25 novembre 1797 libbre trentadue di miele, ciò non ostante in quest' anno mi fecero un' ottima riuscita. Il parco consumo di lib. 8 6 di miele fatto dalli 25 novembre 1797 sino li 19 marzo 1798, stagione, in cui le Api cominciano ad escire alla campagna mi anima a proseguire nel ven-

turo anno le stesse osservazioni, e di cominciarle in Maggio sui sciami novelli, e di continuarle per l'intera annata per sapere giornalmente ciò, che si recano a casa nella buona stagione, e ciò, che giornalmente consumano nella cattiva, come pure qual sarà il consumo secondo i diversi gradi di freddo, al che vi aggiungo poi lo stato dell'atmosfera per sapere in estate od in autunno il consumo, che faranno ne' giorni piovosi. Nell' anno venturo spero avrò il piacere fargli vedere tutti questi risultati esattamente, come pure saprò accennargli la costruzione delle arnie, che ritroverò più utile unitamente a diverse altre osservazioni su questi vantaggiosissimi insetti.

Libertà *Eguaglianza*

CITTADINO NUVOLLONE

Da che vi comunicai la Tavola delle misure lineali, e superficiali de'nostri paesi, e di quelli, che con essi hanno relazione, ricevetti dal cittadino Morozzo un foglio dei 22 ottobre (primo nebbioso,) col quale mi comunica l'opera intitolata: *Rapporto della commissione di commercio al gran consiglio sopra il nuovo campione di misura lineale con annotazioni del cittadino Venturi rappresentante del popolo* in 8. stampato in Milano; perciò mi credo debitore a voi, ed a chi vede la suddetta Tavola di alcune coserelle in aggiunta alla medesima: ho notato nel rapporto segnato dai sette commissarj tutta la dottrina, che tale argomento può suggerire a veri Patrioti di distinto merito, epperciò interessati nei mezzi di ottenere il fine della loro commissione. Così il conservare il nome di braccio, e le antiche denominazioni, il prendere il nuovo brac-

cio per la metà del metro Francese, e simili non sono certamente infelici ripieghi per introdurre bel bello la nuova misura: seguono le annotazioni del cittadino Venturi divise in otto articoli, dove, supposto il braccio nuovo Cisalpino uguale alla metà del metro Francese, egli ci dà alle pagine 63, 69, 77, 78 le tavole delle misure lineali, e superficiali di molti paesi ridotte alla nuova misura Cisalpina facendo uso di tre sole decimali, il che è sufficiente per le piccole misure · lo stesso fa dei pesi, e capacità; ed a proposito di misure lineali, e superficiali il cittadino Venturi ci somministra il braccio da legno, da panno, da seta di Vigevano, e di Voghera, come pure la pertica superficiale Vigevanasca, di qua'i misure io non parlai, perchè non ostante le locali notizie, che ho di questi paesi, e le altre particolari procuratemi ho trovata qualche piccola incoerenza; altronde le ommisi più facilmente, perchè le misure Milanesi non sono ivi ignorate; perciò attenendomi al Venturi, voi ora vedete qui tali misure espresse in misura Francese, e Piemontese.

Vigevano	Braccio da legno	0,599	1. 2. 0.	circa, cioè un raso, come a me risultò.
	. . da panno	0,668	1. 3. 7. 4.	circa.
	. . da seta	0,528	1. 9. 4.	circa.
Voghera	Braccio da legno	0,6385	1. 2. 11.	qualche notizia mi da piedi 1. 3. 0.
	. . da panno	0,6705	1. 3. 8.	
	. . da seta	0,5295	1. 0. 4. 6.	concorda con qualche notizia.

La pertica Vigevenasca di terreno sarebbe metri quadrati 739, ossia are 7,39, epperciò tavole nostrali 19. 5. 6. 10, cioè tavole 19 e mezza circa.

Per una ragione poi di già toccata nella prima annotazione della tavola ho ommesso di parlarvi di cinquanta diversi trabucchi, epperciò delle misure agrarie dipendenti, che sono da me conosciuti, e che talora sono in uso nella provincia di Casale.

Potrebbesi ancora desiderare qualche lume sulle basi del calcolo della mia tavola: vi dirò adunque, che per il piede Torinese o Liprando, o Aliprando sono partito dal rapporto, che questi ha col piede Parigino antico di 253 al 160 stato determinato assai scrupolosamente dal Beccaria, il quale

rapporto essendo da lungo tempo conosciuto fra noi potrà somministrare il mezzo di verificare i miei risultati, non meno che servendosi del preciso rapporto di 495 al 964 del nostro piede al metro Francese dato in un manoscritto sulle misure del cittadino Tommaso Valperga seg. dell'Accademia.

Per il braccio Milanese da fabbrica ho ritenuto il rapporto di 11 al 6,003 che passa tra esso, ed il suddetto piede Parigino, ossia di 11 al 6 dato dal fu Frisi, il quale ebbe gran parte nella rettificazione delle misure Milanesi pubblicata nel 1781, e vi dirò di più, che per mia curiosità avendo nei scorsi anni voluto verificarlo, trovai pure assai comodo, ed esatto il rapporto di 69 al 80, che passa tra il nostro piede, ed il suddetto braccio da fabbrica.

Per il piede Pavese ho seguito il rapporto, che ha questi col Parigino di 14445 al 10000 ossia 2889 al 2000 (vedasi tra i molti autori l'opera di Paucton, *métrologie ou traité des mesures, poids, et monnojes ec.*)

Con questi dati voi facilmente riconoscerete le differenze, che vi possono passere tra i miei risultati, e

quelli del Venturi, il quale *non osa assicurare, che qualche piccolo errore non possa essere accaduto in questa penosa opera*: siccome altrettanto io avanzo in proposito della mia tavola. Non essendomi poi fatto di più trattenervi sulle interessanti annotazioni del Venturi, spero, che vi compiacerete della massima riferita alla pagina 51, art. 4 in questi termini. *Qualunque istromento manuale debbe avere mai sempre una certa proporzione colla fantasia, e colle membra nostre, come queste ritrovansi disposte nel momento di metterlo in opera; altrimenti la natura disgustata continuamente da una forma non sua finisce col prenderne un'altra.* Merita adunque riflesso l' attuale lunghezza dei piedi nostrali confrontati col mezzo metro Francese, che ora forma il braccio Cisalpino, dal quale più o meno sensibilmente si accostano, e segnatamente il piede del secondo trabucco di Casale.

Io mi desidero qualche ora d' ozio da miei studj, ed occorrenze per potervi comunicare altre cose sopra quest' oggetto, e per compiere altresì a quanto voi desiderate ancora sulle altre misure, che interessano la patria, per la quale in oggi più che mai mi

sento disposto a sostenerē e queste, ed altre più penose fatiche.

Salute e fratellanza

Da casa li 26 frimario (16 *xbre v. s.*)

Anno settimo della Repubblica Francese, e primo della Libertà Piemontese.

Amico e concittadino
GIUSEPPE TERESIO MICHELOTTI

DEI MEZZI

DI PROMOVERE IL PERFEZIONAMENTO DELL' AGRICOLTURA

DEL CITTADINO AVVOCATO
MODESTO PAROLETTI
SOCIO ORDINARIO.

E' noto a tutti come in Inghilterra, le arti sono portate a un segno di perfezione superiore a quello di molte nazioni Europee. L'agricoltura fra tutte vi è talmente migliorata e ben intesa, che oltre il provvedere le materie prime ad una gran parte delle manifatture nazionali, lascia ancora uno spazio immenso all' esportazione de' suoi generi.

E d' uopo adunque, che le altre nazioni si facciano ad imitare lo spirito di guadagno, e l'attività Inglese: ma converrà pure imitare il loro amore per la patria, giacchè li progressi indicati sono anche dovuti al nobile im-

pegno, che i grandi proprietari di quel paese presero in ogni tempo nel proteggere le arti, e gli artisti. Da parecchi anni fu stabilito a Londra una società per l'incoraggiamento delle arti, manifatture, e commercio. Un numero grande di socj vi concorre colle loro contribuzioni, ed ogni anno la società rende conto al pubblico delle ricompense offerte, e degli artisti, che le hanno meritate. Nello spazio di anni venticinque *, cioè dal 1757 fino al 1782 si trovò avere distribuito la somma di 28212, e più in lire sterline, oltre le medaglie, ed altri regali calcolabili per lo meno ad una somma eguale. In tale maniera si anima lo spirito pubblico, e l'interesse, l'onore, e l'emulazione concorrono a rendere l'Inghilterra una nazione florida e potente.

Il nostro Piemonte non è nè anco sterile in questa materia. Il cittadino Blancardi nostro socio avea proposto nel principio di quest'anno il premio di un cappello fino g[illegible]zato in oro, e duecento lire a ciascuno fra i

* Transactions of the sociétés, instituted ai Loudon for the encouragement of arts, manufactures, aud commerce. Vol. 1 pag. 62.

coloni, che coltivano le sue vaste possessioni di Ternavasio, la cui cascina avesse prodotto una maggior quantità di grano fromento comparativamente al numero delle giornate di terreno lavorato di ciascheduna. Inoltre il premio di una cappellina finissima foderata in seta con ricami, e lire cento alla contadina, che avrebbe raccolto la maggior copia di bozzoli.

Vincitori del primo premio furono li Vincenzo Serra coi propri figliuoli Francesco, e Gioanni Antonio, i quali massareggiavano la cascina di Bonavalle. Il secondo premio toccò alla Gioanna Bertero.

La cassina di Bonavalle produsse un raccolto di grano, che ragguagliato a quello delle altre cassine offrì l'aumento del dieci per cento. Tale maggior prodotto si è dovuto attribuire al lavorio delle terre fattosi con maggior diligenza, e più profondamente, inoltre alla maggior copia degl' ingrassi.

Il raccolto de' bozzoli presentò un aumento del quaranta per cento. L'avere cambiato lo strame giornalmente ai bigatti, e l'averli tenuti in un sito più ventilato dell'ordinario, fu osservato essere il motivo del maggiore prodotto. Non si debbe intanto di-

menticare, che per l'effetto dell'emulazione mossa dall'avidità del premio, tutte le cassine furono ben coltivate, e diedero un raccolto abbondante relativamente a molte altre. Questo è certamente uno dei mezzi più efficaci, onde promovere il perfezionamento dell'agricoltura.

ARTICOLO DI LETTERA

DEL CITTADINO ARCHITETTO SENO SINDACO DELLA COMUNITA' DI ORMEA AL CITTADINO PROFESSOR G. C. GIULIO SEGRETARIO DELLA SOCIETA' AGRARIA NAZIONALE.

Mi faccio premura di significarvi cittadino, che dietro all' annunzio esposto nell' ultimo Calendario della Società Agraria Nazionale Piemontese, concernente l' innesto del castagno sopra la quercia, fatto innestare l' accennato castagno sopra le quercie, alcuni di tali innesti, per i quali si usò maggior attenzione, hanno messo maravigliosamente, avendo oggi giorno alcuni rami della lunghezza di quattro palmi, e di una robustezza proporzionata, con foglie di una smisurata lunghezza, e larghezza.

Ora che si è veduto il buon esito, se ne innesterà una molto maggior

quantità nella prossima primavera. Secondo le osservazioni fatte il miglior innesto è quello, che volgarmente vien chiamato a *cornetto*, ossia a *flauto*, ma devesi avvertire, che tale *cornetto* deve essere leggiermente portato per dare più comodo alla *seva* di salire *.

Salute e fratellanza.

* Anche il cittadino avvocato *Perotti* di Barge ha tentato l'innestamento del castagno sopra alcune quercie; di sei innesti due soltanto riuscirono, siccome scrive al cittadino professore *Vassalli*. Ritenterà frattanto a tempo opportuno nuove esperienze, e in varie maniere, delle quali si darà conto altrove.

Ora intanto, che risulta dalle sperienze, potere questi innesti riuscire, sono pregati gli Agronomi di intraprendere ulteriori esperienze, e quando gl' innestati rami fruttificheranno, di fare esatte osservazioni sopra la natura, e qualità dei frutti, se le castagne prodotte siano egualmente pregevoli, che le volgari, o se per avventura non fossero per partecipare in parte della tenacità, durezza, e gusto delle ghiande. Sono esortati di voler comunicare i risultamenti delle loro esperienze alla Società Nazionale Agraria.

CALENDARIO CIVICO

PER L'ANNO VII-VIII

DELLA REPUBBLICA FRANCESE

PRIMO

DELLA LIBERTA' PIEM.

1799 *v. s.*

GENNAJO	NIVOSE
1 *Mart.*	12 Duodi
2 Merc.	13 Tridi
3 Giov.	14 Quartidi
4 Ven.	15 Quintidi
5 Sab.	16 Sextidi
6 *Dom.*	17 Septidi
7 Lun.	18 Octidi
8 Mart.	19 Nonidi
9 Merc.	20 *II Décade*
10 Giov.	21 Primidi
11 Ven.	22 Duodi
12 Sab.	23 Tridi
13 *Dom.*	24 Quartidi
14 Lun.	25 Quintidi
15 Mart.	26 Sextidi
16 Merc.	27 S ptidi
17 Giov.	28 Octidi
18 Ven.	29 Nonidi
19 Sab.	30 *III Décade*

	PLUVIOSE
20 *Dom.*	1 Primidi
21 Lun.	2 Duodi
22 Mart.	3 Tridi
23 Merc.	4 Quartidi
24 Giov.	5 Quintidi
25 Ven.	6 Sextidi
26 Sab.	7 Septidi
27 *Dom.*	8 Octidi
28 Lun.	9 Nonidi
29 Mart.	10 *I Décade*
30 Merc.	11 Primidi
31 Giov.	12 Duodi

FEBBRAJO

1 Ven.	13 Tridi
2 *Sab.*	14 Quartidi
3 *Dom.*	15 Quintidi
4 Lun.	16 Sextidi
5 Mart.	17 Septidi
6 Merc.	18 Octidi
7 Giov.	19 Nonidi
8 Ven.	20 *II Décade*
9 Sab.	21 Primidi
10 *Dom.*	22 Duodi
11 Lun.	23 Tridi
12 Mart.	24 Quartidi
13 Merc.	25 Quintidi
14 Giov.	26 Sextidi
15 Ven.	27 Septidi
16 Sab.	28 Octidi
17 *Dom.*	29 Nonidi
18 Lun.	30 *III Décade*

	VENTOSE
19 Mart.	1 Primidi
20 Merc.	2 Duodi
21 Giov.	3 Tridi
22 Ven.	4 Quartidi
23 Sab.	5 Quintidi
24 *Dom.*	6 Sextidi
25 Lun.	7 Septidi
26 Mart.	8 Octidi
27 Merc.	9 Nonidi
28 Giov.	10 *I Décade*

MARZO	
1 Ven.	11 Primidi
2 Sab.	12 Duodi
3 *Dom.*	13 Tridi
4 Lun.	14 Quartidi
5 Mart.	15 Quintidi
6 Merc.	16 Sextidi
7 Giov.	17 Septidi
8 Ven.	18 Octidi
9 Sab.	19 Nonidi
10 *Dom.*	20 *II Décade*
11 Lun.	21 Primidi
12 Mart.	22 Duodi
13 Merc.	23 Tridi
14 Giov.	24 Quartidi
15 Ven.	25 Quintidi
16 Sab.	26 Sextidi
17 *Dom.*	27 Septidi
18 Lun.	28 Octidi
19 Mart.	29 Nonidi
20 Merc.	30 *III Décade*

	GERMINAL
21 Giov.	1 Primidi
22 Ven.	2 Duodi
23 Sab.	3 Tridi
24 *Dom.*	4 Quartidi
25 *Lun.*	5 Quintidi
26 Mart.	6 Sextidi
27 Merc.	7 Septidi
28 Giov.	8 Octidi
29 Ven.	9 Nonidi
30 Sab.	10 *I Décade*
31 *Dom.*	11 Primidi

APRILE	
1 Lun.	12 Duodi
2 Mart.	13 Tridi
3 Merc.	14 Quartidi
4 Giov.	15 Quintidi
5 Ven.	16 Sextidi
6 Sab.	17 Septidi
7 *Dom.*	18 Octidi
8 Lun.	19 Nonidi
9 Mart.	20 *II Décade*
10 Merc.	21 Primidi
11 Giov.	22 Duodi
12 Ven.	23 Tridi
13 Sab.	24 Quartidi
14 *Dom.*	25 Quintidi
15 Lun.	26 Sextidi
16 Mart.	27 Septidi
17 Merc.	28 Octidi
18 Giov.	29 Nonidi
19 Ven.	30 *III Décade*

	FLOREAL
20 Sab.	1 Primidi
21 *Dom.*	2 Duodi
22 Lun.	3 Tridi
23 Mart.	4 Quartidi
24 Merc.	5 Quintidi
25 Giov.	6 Sextidi
26 Ven.	7 Septidi
27 Sab.	8 Octidi
28 *Dom.*	9 Nonidi
29 Lun.	10 *I Décade*
30 Mart.	11 Primidi

MAGGIO	
1 Merc.	12 Duodi
2 *Giov.*	13 Tridi
3 Ven.	14 Quartidi
4 Sab.	15 Quintidi
5 *Dom.*	16 Sextidi
6 Lun.	17 Septidi
7 Mart.	18 Octidi
8 Merc.	19 Nonidi
9 Giov.	20 *II Décade*
10 Ven.	21 Primidi
11 Sab.	22 Duodi
12 *Dom.*	23 Tridi
13 Lun.	24 Quartidi
14 Mart.	25 Quintidi
15 Merc.	26 Sextidi
16 Giov.	27 Septidi
17 Ven.	28 Octidi
18 Sab.	29 Nonidi
19 *Dom.*	30 *III Décade*

	PRAIRIAL
20 Lun.	1 Primidi
21 Mart.	2 Duodi
22 Merc.	3 Tridi
23 *Giov.*	4 Quartidi
24 Ven.	5 Quintidi
25 Sab.	6 Sextidi
26 *Dom.*	7 Septidi
27 Lun.	8 Octidi
28 Mart.	9 Nonidi
29 Merc.	10 *I Décade*
30 Giov.	11 Primidi
31 Ven.	12 Duodi

GIUGNO

1 Sab.	13 Tridi
2 *Dom.*	14 Quartidi
3 Lun.	15 Quintidi
4 Mart.	16 Sextidi
5 Merc.	17 Septidi
6 Giov.	18 Octidi
7 Ven.	19 Nonidi
8 Sab.	20 *II Décade*
9 *Dom.*	21 Primidi
10 Lun.	22 Duodi
11 Mart.	23 Tridi
12 Merc.	24 Quartidi
13 Giov.	25 Quintidi
14 Ven.	26 Sextidi
15 Sab.	27 Septidi
16 *Dom.*	28 Octidi
17 Lun.	29 Nonidi
18 Mart.	30 *III Décade*

	MESSIDOR
19 Merc.	1 Primidi
20 Giov.	2 Duodi
21 Ven.	3 Tridi
22 Sab.	4 Quartidi
23 *Dom.*	5 Quintidi
24 *Lun.*	6 Sextidi
25 Mart.	7 Septidi
26 Merc.	8 Octidi
27 Giov.	9 Nonidi
28 Ven.	10 *I Décade*
29 Sab.	11 Primidi
30 *Dom.*	12 Duodi

LUGLIO

1 Lun.	13 Tridi
2 Mart.	14 Quartidi
3 Merc.	15 Quintidi
4 Giov.	16 Sextidi
5 Ven.	17 Septidi
6 Sab.	18 Octidi
7 *Dom.*	19 Nonidi
8 Lun.	20 *II Décade*
9 Mart.	21 Primidi
10 Merc.	22 Duodi
11 Giov.	23 Tridi
12 Ven.	24 Quartidi
13 Sab.	25 Quintidi
14 *Dom.*	26 Sextidi
15 Lun.	27 Septidi
16 Mart.	28 Octidi
17 Merc.	29 Nonidi
18 Giov.	30 *III Décade*

	THERMIDOR
19 Ven.	1 Primidi
20 Sab.	2 Duodi
21 *Dom.*	3 Tridi
22 Lun.	4 Quartidi
23 Mart.	5 Quintidi
24 Merc.	6 Sextidi
25 Giov.	7 Septidi
26 Ven.	8 Octidi
27 Sab.	9 Nonidi
28 *Dom.*	10 *I Décade*
29 Lun.	11 Primidi
30 Mart.	12 Duodi
31 Merc.	13 Tridi

AGOSTO

1 Giov.	14 Quartidi
2 Ven.	15 Quintidi
3 Sab.	16 Sextidi
4 *Dom.*	17 Septidi
5 Lun.	18 Octidi
6 Mart.	19 Nonidi
7 Merc.	20 *II Décade*
8 Giov.	21 Primidi
9 Ven.	22 Duodi
10 Sab.	23 Tridi
11 *Dom.*	24 Quartidi
12 Lun.	25 Quintidi
13 Mart.	26 Sextidi
14 Merc.	27 Septidi
15 *Giov.*	28 Octidi
16 Ven.	29 Nonidi
17 Sab.	30 *III Décade*
18 *Dom.*	

	FRUCTIDOR
19 Lun.	1 Primidi
20 Mart.	2 Duodi
21 Merc.	3 Tridi
22 Giov.	4 Quartidi
23 Ven.	5 Quintidi
24 Sab.	6 Sextidi
25 *Dom.*	7 Septidi
26 Lun.	8 Octidi
27 Mart.	9 Nonidi
28 Merc.	10 *I Décade*
29 Giov.	11 Primidi
30 Ven.	12 Duodi
31 Sab.	13 Tridi

SETTEMBRE	
1 *Dom.*	14 Quartidi
2 Lun.	15 Quintidi
3 Mart.	16 Sextidi
4 Merc.	17 Septidi
5 Giov.	18 Octidi
6 Ven.	19 Nonidi
7 Sab.	20 *II Décade*
8 *Dom.*	21 Primidi
9 Lun.	22 Duodi
10 Mart.	23 Tridi
11 Merc.	24 Quartidi
12 Giov.	25 Quintidi
13 Ven.	26 Sextidi
14 Sab.	27 Septidi
15 *Dom.*	28 Octidi
16 Lun.	29 Nonidi
	30 *III Décade*

	Jours Complémentaires
17 Mart.	*1 Primidi
18 Merc.	*2 Duodi
19 Giov.	*3 Tridi
20 Ven.	*4 Quartidi
21 Sab.	*5 Quintidi
22 *Dom.*	*6 Sextidi
	VENDEMIAIRE
23 Lun.	1 Primidi
24 Mart.	2 Duodi
25 Merc.	3 Tridi
26 Giov.	4 Quartidi
27 Ven.	5 Quintidi
28 Sab.	6 Sextidi
29 *Dom.*	7 Septidi
30 Lun.	8 Octidi

OTTOBRE

1 Mart.	9 Nonidi
2 Merc.	10 *I Décade*
3 Giov.	11 Primidi
4 Ven.	12 Duodi
5 Sab.	13 Tridi
6 *Dom.*	14 Quartidi
7 Lun.	15 Quintidi
8 Mart.	16 Sextidi
9 Merc.	17 Septidi
10 Giov.	18 Octidi
11 Ven.	19 Nonidi
12 Sab.	20 *II Décade*
13 *Dom.*	21 Primidi
14 Lun.	22 Duodi

15 Mart.	23 Tridi
16 Merc.	24 Quartidi
17 Giov.	25 Quintidi
18 Ven.	26 Sextidi
19 Sab.	27 Sep idi
20 *Dom.*	28 Octidi
21 Lun.	29 Nonidi
22 Mart.	30 *III Décade*
	BRUMAIRE
23 Merc.	1 Primidi
24 Giov.	2 Duodi
25 Ven.	3 Tridi
26 Sab.	4 Quartidi
27 *Dom.*	5 Quintidi
28 Lun.	6 Sextidi
29 Mart.	7 Septidi
30 Merc.	8 Octidi
31 Giov.	9 Nonidi

NOVEMBRE

1 *Ven.*	10 *I Décade*
2 Sab.	11 Primidi
3 *Dom.*	12 Duodi
4 Lun.	13 Tridi
5 Mart.	14 Quartidi
6 Merc.	15 Quintidi
7 Giov.	16 Sextidi
8 Ven.	17 Septidi
9 Sab.	18 Octidi
10 *Dom.*	19 Nonidi
11 Lun.	20 *II Décade*
12 Mart.	21 Primidi
13 Merc.	22 Duodi

14 Giov.	23 Tridi
15 Ven.	24 Quartidi
16 *Sab.*	25 Quintidi
17 *Dom.*	26 Sextidi
18 Lun.	27 Septidi
19 Mart.	28 Octidi
20 Merc.	29 Nonidi
21 Giov.	30 *III Décade*
	FRIMAIRE
22 Ven.	1 Primidi
23 Sab.	2 Duodi
24 *Dom.*	3 Tridi
25 Lun.	4 Quartidi
26 Mart.	5 Quintidi
27 Merc.	6 Sextidi
28 Giov.	7 Septidi
29 Ven.	8 Octidi
30 Sab.	9 Nonidi

DICEMBRE

1 *Dom.*	10 *I Décade*
2 Lun.	11 Primidi
3 Mart.	12 Duodi
4 Merc.	13 Tridi
5 Giov.	14 Quartidi
6 Ven.	15 Quintidi
7 Sab.	16 Sextidi
8 *Dom.*	17 Septidi
9 Lun.	18 Octidi
10 Mart.	19 Nonidi
11 Merc.	20 *II Décade*
12 Giov.	21 Primidi
13 Ven.	22 Duodi

14 Sab.	23 Tridi
15 *Dom.*	24 Quartidi
16 Lun.	25 Quintidi
17 Mart.	26 Sextidi
18 Merc.	27 Septidi
19 Giov.	28 Octidi
20 Ven.	29 Nonidi
21 Sab.	30 *III Décade*
	NIVOSE
22 *Dom.*	1 Primidi
23 Lun.	2 Duodi
24 Mart.	3 Tridi
25 *Merc.*	4 Quartidi
26 Giov.	5 Quidtidi
27 Ven.	6 Sextidi
28 Sab.	7 Septidi
29 *Dom.*	8 Octidi
30 Lun.	9 Nonidi
31 Mart.	10 *I Décade*
	11 Primidi

INDICE

Si avverta, che la stampa di ques'o Calendario era per la maggior parte delle materie composta nel mese di novembre.